BMC 60 X

MACCHINA DA CAFFE'
LIBRETTO ISTRUZIONI

COFFEE MACHINE
USERS MANUAL

MACHINE À CAFÉ
LIVRET POUR L'EMPLOI

KAFFEEMASCHINE
BEDIENUNGS ANLEITUNGEN

CAFETERA
INSTRUCCIONES DE USO

KOFFIEE-APPARAAT
GEBRUIKSAANWIJZING EN INSTRUCTIES

MÁQUINA DE CAFÉ
INSTRUÇÕES DE USO

LIB30070

Fig. A

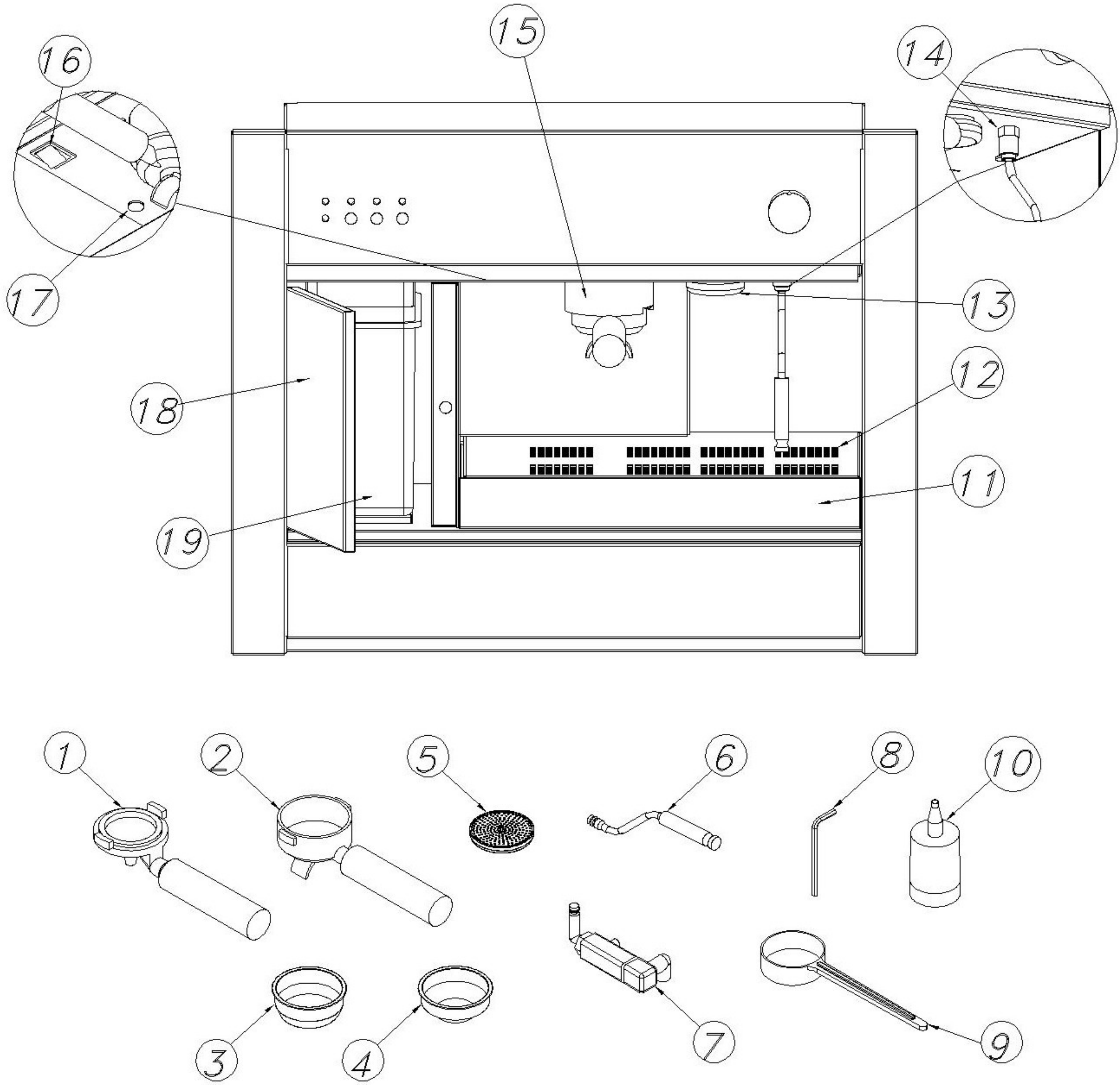


Fig. B

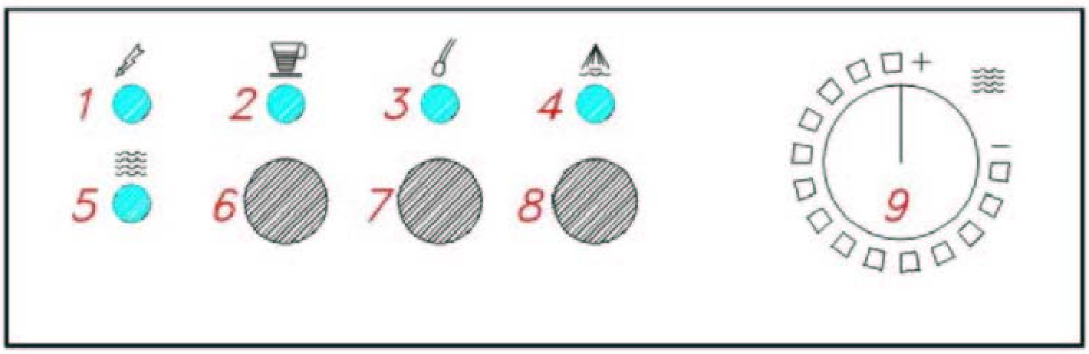


Fig. C

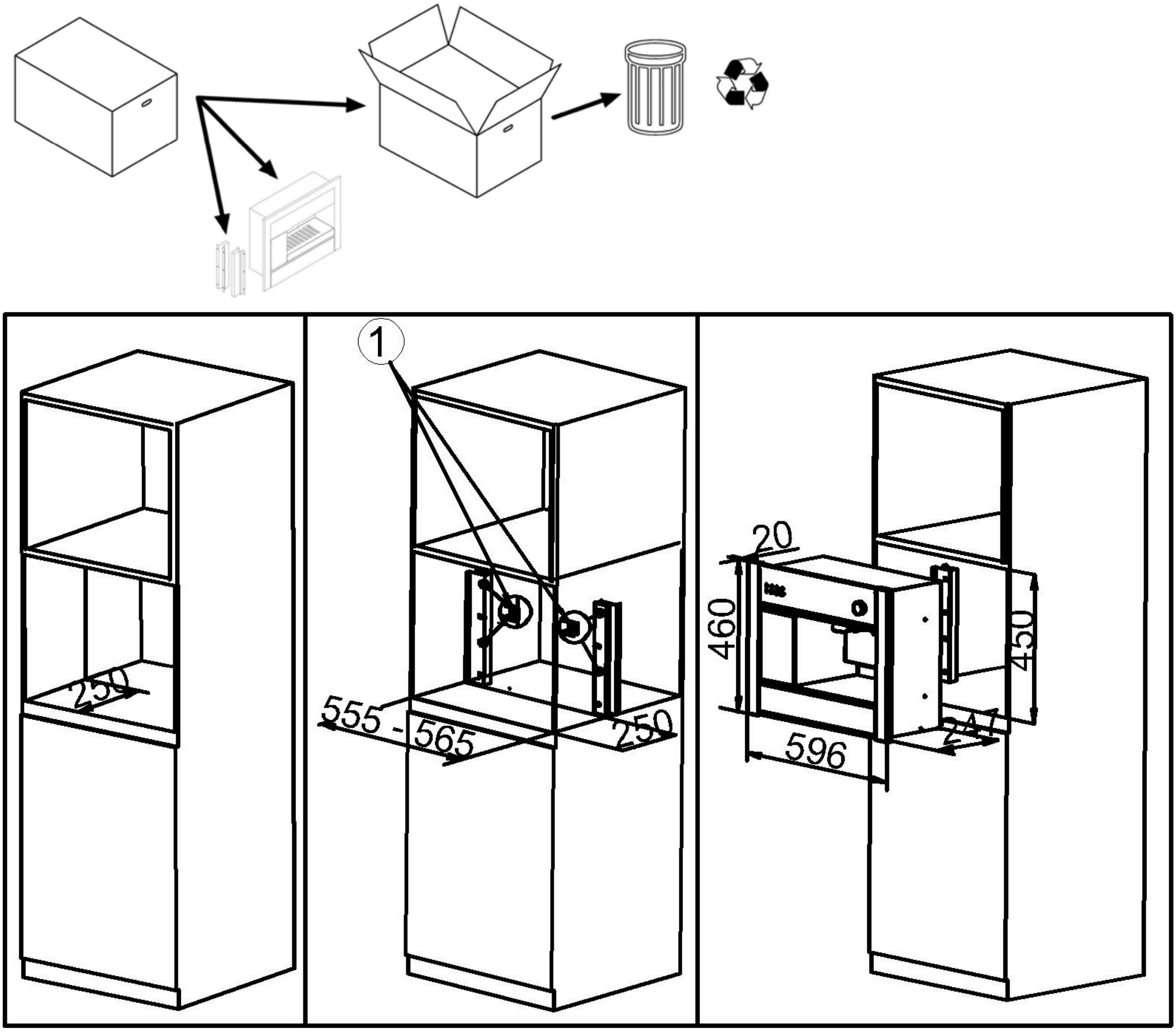


Fig. D

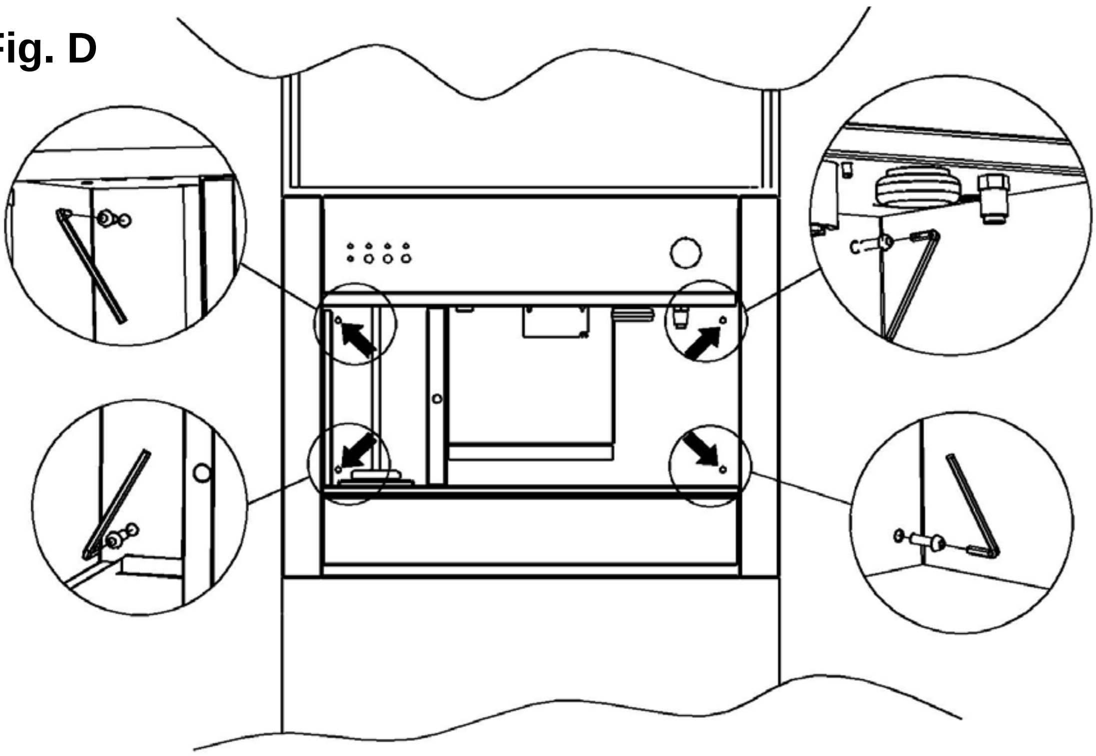


Fig. E

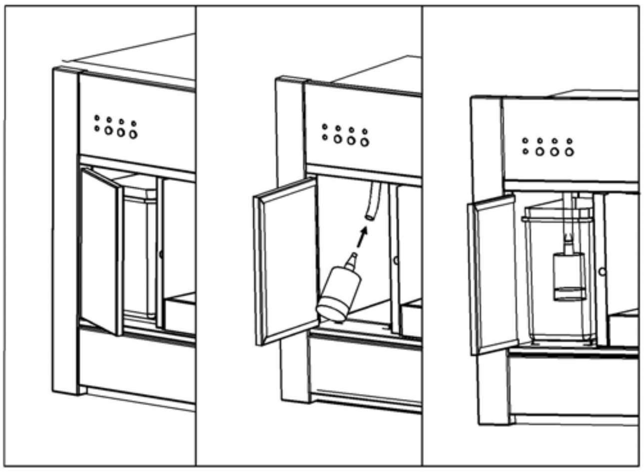


Fig. F

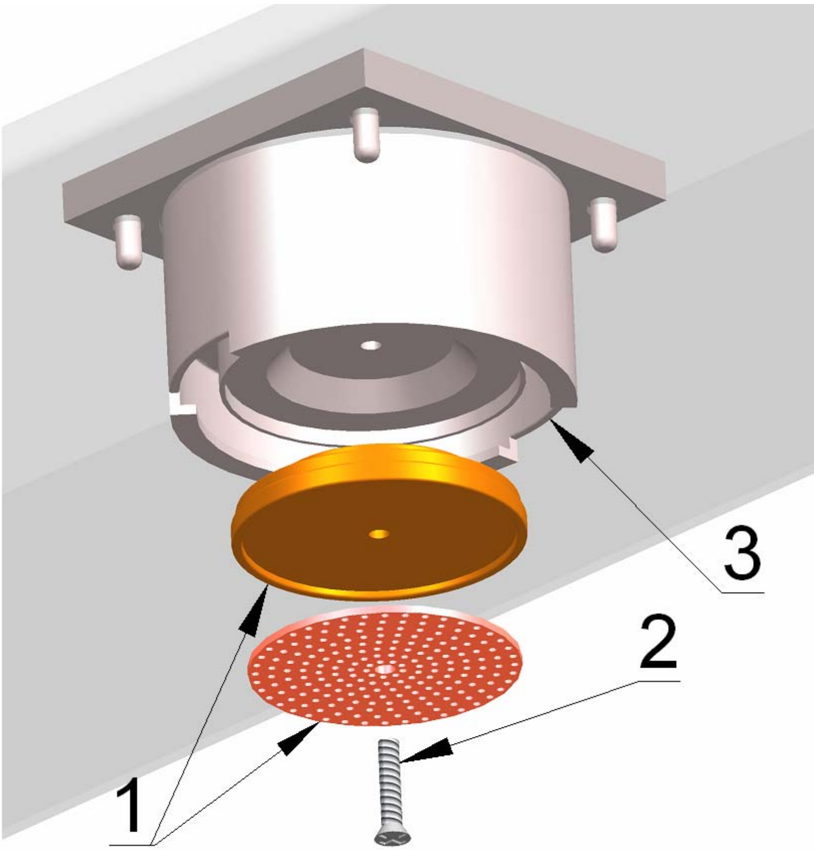
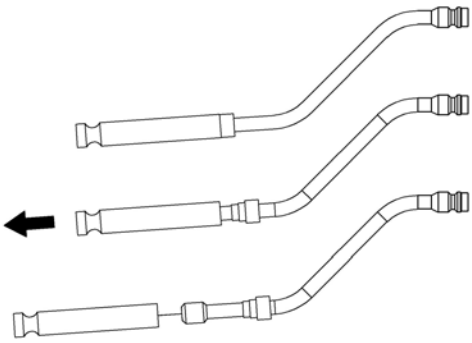


Fig. G



I

INDICE

(Figg. A-B)…………………………………………………………………...Pag. 2
(Figg. C-D)…………………………………………………………………...Pag. 3
(Figg. E-F-G)………………………………………………………………...Pag. 4
1. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA DA CAFFE' (Fig A)…………....Pag. 6
2. DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO (Fig B)…………….Pag. 6
3. PREMESSA…………………………………………………………...Pag. 6
4. INSTALLAZIONE……………………………………………………….Pag. 6
5. ISTRUZIONI PER IL PRIMO AVVIAMENTO…………………………...Pag. 7
6. EROGAZIONE CAFFE'………………………………………………….Pag. 7
7. PULSANTE EROGAZIONE VAPORE…………………………………...Pag. 7
8. SERBATOIO DELL'ACQUA VUOTO…………………………………....Pag. 8
9. REGOLAZIONE DEL GETTO D'ACQUA DALLA CALDAIA…………Pag. 8
10. USO DEL CAFFE' IN CIALDE………………………………………....Pag. 8
11. UTILIZZO CAFFE' MACINATO……………………………………….Pag. 8
12. COME SI PREPARA UN ESPRESSO……………………………….....Pag. 8
13. COME SI PREPARA UN CAPPUCCINO……………………………....Pag. 9
14. COME SI PREPARA UN THE IN FOGLIE…………………………....Pag. 9
15. COME SI PREPARA UN THE USANDO L'ACQUA CALDA………...Pag. 9
16. PULIZIA E MANUTENZIONE…………………………………………Pag. 9
17. ACCESSORI…………………………………………………………….Pag. 10
18. ASSISTENZA TECNICA……………………………………………....Pag. 10

1. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA DA CAFFE (Fig. A-pag.2)

A1. Portafiltro per caffè in cialde
A2. Portafiltro per caffè macinato
A3. Filtro da 2 dosi
A4. Filtro da 1 dose
A5. Adattatore per caffè macinato
A6. Tubo vapore
A7. Cappuccinatore
A8. Chiave esagonale per fissaggio viti
A9. Misurino per caffè macinato
A10. Filtro per l'acqua del serbatoio
A11. Vaschetta salvagocce
A12. Filtro
A13. pressino caffè
A14. Dado di tenuta tubo vapore
A15. Ghiera portafiltro
A16. Interruttore generale 0/I
A17. Luci piano di lavoro
A18. Sportello del serbatoio acqua
A19. Serbatoio acqua

DATI TECNICI :
Alimentazione elettrica :……230 V/ 50Hz;
Pressione pompa caffè: .... 15 bar
Pressione pompa vapore : .... 2.5 bar
Potenza assorbita bollitore caffè:... 800 W
Potenza assorbita caldaia vapore:. 800 W
Potenza totale assorbita: .... 1665 W
Portata serbatoio acqua:.......................2 l

2. DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO (Fig B.- pag.2)

Luce verde	[B1]	Segnala l'Accensione della maccina Caffè;
Luce verde	[B2]	Segnala che il Bollitore del Caffè si sta riscaldando (lampeggio) o è pronto per l'uso (luce fissa);
Luce verde	[B3]	Segnala che il Bollitore del Vapore si sta riscaldando (lampeggio) o è pronto per l'uso (luce fissa);
Luce verde	[B4]	Segnala l'erogazione vapore;
Luce rossa	[B5]	Segnala che il serbatoio dell'acqua è vuoto;
Pulsante	[B6]	Attiva/disattiva l'erogazione della caldaia caffè;
Pulsante	[B7]	Accende/Spegne La caldaia vapore;
Pulsante	[B8]	Attiva/disattiva l'erogazione della caldaia vapore;
Manopola	[B9]	Regola il getto d'acqua del bollitore caffè.

3. PREMESSA

Per ottimizzare l'uso della vostra nuova macchina da caffè, vi invitiamo a leggere con attenzione tutte le istruzioni contenute nel presente manuale prima di procedere all'installazione e alla messa in funzione della macchina.

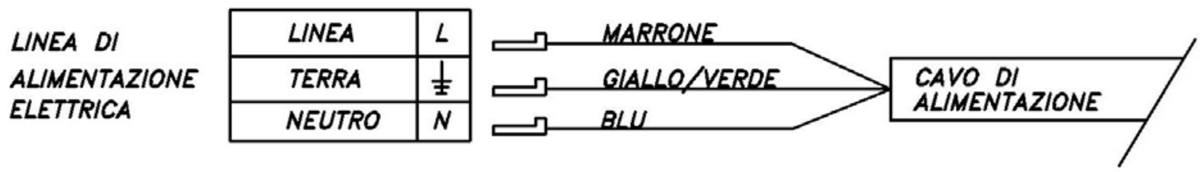
Attenzione
Per ottenere i risultati migliori, il gruppo filtrante dev'essere molto caldo. Usare dunque la macchina con la massima cautela onde evitare scottature accidentali.

- Questa macchina dev'essere usata soltanto da persone adulte e dev'essere tenuta fuori della portata dei bambini.
- Le parti esterne diventano molto calde mentre la macchina è accesa e rimangono calde per un breve tempo anche dopo lo spegnimento della macchina.
- Staccare la macchina dalla presa di alimentazione elettrica prima di eseguire le operazioni di pulizia.
- Nel caso in cui la macchina non funzioni correttamente e le istruzioni qui contenute non diano spiegazioni in merito, vi preghiamo di contattare il ns. ufficio assistenza e di richiedere l'intervento di un tecnico autorizzato.
- Le riparazioni devono essere effettuate soltanto da tecnici specializzati.

I materiali per l'imballo impiegati sono eco-compatibili e possono essere riciclati. Eliminate i materiali di imballaggio rispettando le norme sull'ambiente

4. INSTALLAZIONE

Collegamenti elettrici



- Controllate i dati sulla targhetta della macchina da caffè accertandovi che corrispondano alla tensione di alimentazione, frequenza e alla potenza impiegate per farla funzionare.
- Prima di procedere ai collegamenti elettrici, verificare l'efficienza della messa a terra. La messa a terra della macchina da caffè è obbligatoria per legge. Il Costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi lesione personale o danno materiale derivanti dalla mancata osservanza di tale requisito.
- Per i modelli senza spina, applicare una spina standard in grado di sostenere il carico specifico del cavo elettrico. Il conduttore di terra è giallo e verde. La spina dev'essere accessibile.
- Per gli apparecchi elettrici fissi deve essere previsto un mezzo (interruttore multipolare) per assicurare la disconnessione onnipolare degli apparecchi fissi, devono essere collegati direttamente ai morsetti di alimentazione e devono avere una separazione dei contatti di almeno 3mm in ciascun polo.

- Per collegare il cavo elettrico della macchina da caffè, allentate e rimuovete il coperchio della morsettiera per avere accesso ai contatti posti internamente. Eseguite il collegamento bloccando il cavo in posizione con il pressacavo fornito a corredo e reinserite il coperchio sulla morsettiera.
- Nel caso sia necessario sostituire il cavo di alimentazione, il montaggio dei morsetti o la lunghezza dei conduttori fra il punto di fissaggio del cavo e i morsetti, deve essere tale che i conduttori attivi (Linea e Neutro) si tendano prima del conduttore di messa a terra, se il cavo esce dal suo dispositivo di fissaggio

Fissaggio della macchina da caffè al piano di lavoro (figg. C-D pag.3)

- Segnate sul mobile i punti di posizionamento dei supporti di bloccaggio.
- Fissate i supporti di bloccaggio al mobile, facendo attenzione ad orientare i dadi in gabbia [1] come indicato in figura C.
- Posizionate la macchina da caffè sul mobile della cucina sul quale intendete installarla.
- I fori per le viti di fissaggio si trovano: internamente all'area dove si trova il serbatoio dell'acqua, a destra come indicato [fig.D]
- Fissate la macchina da caffè con le viti e la chiave esagonale fornite a corredo. (Fig A8)

5. ISTRUZIONI PER IL PRIMO AVVIAMENTO

Riempimento del serbatoio dell'acqua (fig.E pag.3)

- Premere lo sportello del serbatoio dell'acqua (Fig A18)il quale si aprirà verso destra
- Togliete il serbatoio dal relativo alloggiamento (Fig A19)
- Riempitelo di acqua dolce e reinseritelo nel relativo alloggiamento, richiudete lo sportello (Fig A18)
- Assicuratevi che il filtro (Fig A10) sia stato immerso in acqua fredda per alcuni minuti prima di usarlo per la prima volta.

Se la macchina da caffè non è stata usata per un lungo intervallo di tempo, cambiate l'acqua nel serbatoio.

Avviamento della macchina

- Accendete la macchina premendo l'interruttore 0/I (Fig A16)
- La luce verde [B1] si accende. Contemporaneamente lampeggia la luce verde della bollitore caffè [B2] lampeggerà indicando che questo si sta riscaldando.
  N.B.: La luce rossa [B5] si accende solo quando resta senz'acqua.
- Attendete fino a che la luce (o spia)verde [B2] smette di lampeggiare diventando fissa; a questo punto la macchina è pronta per l'uso.

6. EROGAZIONE DEL CAFFE'

L'erogazione del caffè può essere attivata in modalità **"MANUALE"** o **"PROGRAMMATA"**, utilizzando il tasto di erogazione del caffè [B6] come segue:

- Modalità erogazione del caffè **"MANUALE"**: Si attiva l'erogazione premendo e rilasciando il pulsante [B6] (per meno di un secondo). La macchina eroga caffè normalmente. Per interrompere l'erogazione è sufficiente premere nuovamente il tasto [B6].

- Modalità di erogazione del caffè **"PROGRAMMATA"**: Con questa impostazione è possibile memorizzare un tempo di erogazione del caffè che può essere richiamato in qualsiasi momento:

  - *Memorizzazione della durata di erogazione del caffè*. Per attivare questa procedura si deve tenere premuto il pulsante [B6] per più di 5 secondi. Continuando a tenere premuto il tasto [B6] verrà memorizzato il tempo effettivo di erogazione del caffè.
    Raggiunto il tempo desiderato rilasciare il pulsante [B6] e premerlo immediatamente dopo per due volte.
    E' possibile memorizzare un tempo di erogazione alla volta. Ripetendo l'operazione verrà cancellata la memoria precedentemente impostata.
  - *Utilizzo della durata di erogazione del caffè programmata.* Per utilizzare la memoria di erogazione impostata, è sufficiente tener premuto il pulsante [B6] per un intervallo di tempo compreso tra 1 e 5 secondi.
    Dopo aver rilasciato il pulsante [B6] l'erogazione del caffè continua per un tempo corrispondente alla memoria impostata.

7. PULSANTE DI EROGAZIONE DEL VAPORE

- Attivare la caldaia vapore premendo il pulsante [B7].
- La luce verde [B3] si accende lampeggiando per indicare che la caldaia vapore si sta riscaldando.
- Attendere fino a quando la luce (o spia)verde [B3] smette di lampeggiare diventando fissa; a questo punto la macchina è pronta per l'uso.

Per riscaldare un liquido (latte, tè, ecc.) con la lancia vapore si deve adoperare un apposito recipiente metallico lungo e stretto, munito di manico.

- Mentre il vapore esce si consiglia di muovere lentamente il recipiente dal basso verso l'alto e viceversa in modo da mescolare il liquido mentre si sta riscaldando.
- Si deve controllare che il tubo rimanga sempre all'interno del recipiente.
- E' necessario ruotare la lancia vapore verso l'esterno della macchina ed effettuare le operazioni sopra descritte, avendo l'accortezza di mantenere il recipiente ben impugnato.

- o Al termine dell'erogazione del vapore si ruota nuovamente la lancia sopra la vasca salvagocce e la si lascia sgocciolare..

L'erogazione del vapore può essere attivata in modalità **"MANUALE"** o **"PROGRAMMATA"**, utilizzando il tasto di erogazione del vapore [B8] come segue:

- ❖ Modalità erogazione del vapore **"MANUALE"**: Si attiva l'erogazione premendo e rilasciando il pulsante [B8] (per meno di un secondo). La macchina eroga vapore normalmente. Per interrompere l'erogazione è sufficiente premere nuovamente il tasto [B8].

- ❖ Modalità di erogazione del vapore **"PROGRAMMATA"**: Con questa impostazione è possibile memorizzare un tempo di erogazione del vapore che può essere richiamato in qualsiasi momento:

    - o *Memorizzazione della durata di erogazione del vapore*. Per attivare questa procedura si deve tenere premuto il pulsante [B8] per più di 5 secondi. Continuando a tenere premuto il tasto [B8] verrà memorizzato il tempo effettivo di erogazione del vapore.
      Raggiunto il tempo desiderato rilasciare il pulsante [B3] e premerlo immediatamente dopo per due volte. E' possibile memorizzare un tempo di erogazione alla volta. Ripetendo l'operazione verrà cancellata la memoria precedentemente impostata.
    - o *Utilizzo della durata di erogazione del vapore programmata.* Per utilizzare la memoria di erogazione impostata, è sufficiente tener premuto il pulsante [B8] per un intervallo di tempo compreso tra 1 e 5 secondi.
      Dopo aver rilasciato il pulsante [B8] l'erogazione del vapore continua per un tempo corrispondente alla memoria impostata.

8. SERBATOIO DELL'ACQUA VUOTO

- La luce rossa [B5] si accende quando il serbatoio dell'acqua è vuoto.
- Le modalità di erogazione del caffè e del vapore vengono sospese , compreso il riscaldamento della caldaia vapore.**Attenzione! : la caldaia caffè rimane accesa**
- Una volta riempito il serbatoio dell'acqua è possibile selezionare la funzione precedentemente attivata.

9. REGOLAZIONE DEL GETTO D'ACQUA DALLA CALDAIA

- Ruotate la manopola [B9] in senso antiorario da "+" verso "–" per diminuire la quantità di acqua che esce dalla caldaia caffè. Usate questa procedura per preparare bevande come the o tisane che richiedono un flusso d'acqua minore e più lento.

10. USO DEL CAFFE' IN CIALDE

- L'uso del caffè in cialde è un modo pratico e igienico di fare il caffè grazie allo speciale confezionamento che evita fuoriuscite di caffè, inoltre sono facilmente eliminabili dopo l'uso.
- Accendete la macchina tramite l'apposito l'interruttore (Fig A16).
- Inserite una cialda nel portafiltro (Fig A1) e mettetelo nella ghiera (Fig A15) assicurandovi di fissarlo correttamente ruotando il manico portafiltro da sinistra verso destra.
- Mettete la tazza sotto l'ugello (Fig A1).
- Controllate che il LED della caldaia non stia lampeggiando [B2]
- Premete il pulsante caffè [B6].
- Premete nuovamente per interrompere l'erogazione [B6].

Una volta terminato l'utilizzo togliere il portafiltro dalla ghiera e levare la cialda

11. UTILIZZO CAFFE' MACINATO (Fig.F-pag.4)

La macchina può essere usata con caffè macinato. La caldaia caffè è predisposta per le cialde, ma è possibile installare un adattatore.
Procedere come segue.
• Spegnere la macchina caffè e per prevenire ustioni si raccomanda di aspettare fino a quando l'apparecchiatura diventi fredda. Comunque è meglio proteggere le mani con dei guanti.
• Utilizzando un cacciavite svitare la vite che assicura il filtro acqua per cialde alla caldaia caffè (Si raccomanda di non perdere la vecchia vite).
• Agganciare l'adattatore (1) alla unità di erogazione (3), bloccandoli insieme con una vite (2).

12. COME SI PREPARA UN ESPRESSO

- Per ottenere un ottimo espresso è necessario accertarsi che la macchina da caffè sia pulita. Pulire il gruppo filtro dopo ogni uso).
- Scaldate le tazze prima di riempirle.
- Assicuratevi che il caffè sia pressato usando l'apposito pressino (Fig A13)
- La qualità e la grossezza dei chicchi di caffè possono influenzarne il sapore.
- La macchina da caffè viene fornita insieme a un misurino (fig A9). **Una singola dose di caffè macinato corrisponde al quantitativo necessario per una tazza singola.**

13. COME SI PREPARA UN CAPPUCCINO

Si consiglia di prestare la massima attenzione nell'eseguire le operazioni descritte in quanto la macchina eroga un getto di vapore.

- Con questa macchina da caffè si può preparare un cappuccino ricco di schiuma in due modi diversi.
- Metodo 1: usate il "tubo vapore" (Fig. A 6) immergendo il beccuccio del vapore in un contenitore riempito con latte. Premete il pulsante [B7] per accendere la caldaia del vapore. La luce verde [B3] lampeggiante indica che la macchina si sta scaldando. Quando la luce smette di lampeggiare, significa che la macchina è pronta per l'uso.
- Premere il pulsante per l'erogazione del vapore [B8] per erogare il vapore, manualmente o automaticamente. Quando il vapore comincia a uscire, muovete il contenitore su è giù lentamente, finché il latte comincia a produrre la schiuma per il cappuccino.
- Nello stesso modo si possono scaldare anche altre bevande, come acqua, punch etc.

Attenzione: l'ugello del vapore e il beccuccio erogatore devono essere puliti ogni volta che sono usati scaricando ripetutamente il vapore. Si consiglia di eseguire le operazioni di pulizia quando i componenti si sono raffreddati e separare l'ugello del vapore dal beccuccio di erogazione del vapore. Pulire scrupolosamente usando un panno o una spugna puliti. Quando il latte si raffredda, crea dei residui che ostruiscono il foro di uscita del vapore facendo funzionare male la macchina. (Fig.G-pag.4)

- Metodo 2: togliete il tubo vapore (Fig A6) e sostituitelo con lo speciale cappuccinatore (Fig A7) disponibile come accessorio. Questa operazione è estremamente semplice poiché le varie parti sono intercambiabili e basta semplicemente inserire l'elemento di raccordo che si trova sotto il pannello di comando (Fig.A14).
- **Attenzione:** i vari componenti rimangono caldi per un periodo di tempo anche dopo lo spegnimento della macchina e dunque potrebbero scottare.
- Premete il pulsante [B7] per accendere la caldaia. La luce verde [B3] lampeggia per indicare che la macchina si sta scaldando. Quando il LED rimane fisso la macchina è pronta per l'uso.
- Dopo aver inserito il "cappuccinatore" sulla macchina, immergete il tubicino nel contenitore del latte. Mettete la tazza sotto il beccuccio erogatore e premete il pulsante per erogare il vapore [B8], manualmente o automaticamente. Il beccuccio erogherà la schiuma per preparare il cappuccino.

Attenzione: pulite sempre il "cappuccinatore" dopo l'uso, immergendo il tubicino in un contenitore con acqua pulita e erogate ripetutamente. Questo serve a ripulire il tubo da eventuali residui. Quando il latte si raffredda, crea dei residui che ostruiscono il foro di uscita del vapore.

14 COME SI PREPARA UN THE IN FOGLIE

- Usate il portafiltro (Fig A2) con la coppa portafiltro (Fig A3 o A4)
- Pressate le foglioline di the con il pressino (Fig A13)
- Mettete il portafiltro (Fig A2) sulla ghiera (Fig A15) e ruotate da sinistra verso destra assicurandovi che sia bene in sede.
- Regolate la manopola del getto dell'acqua della caldaia [B9] sulla posizione desiderata. Più bassa sarà la regolazione, più forte sarà il the.
- Controllate che la luce verde della caldaia [B2] non stia lampeggiando.
- Premete il pulsante di erogazione caldaia caffè [B6].
- Premete il pulsante [B6] ancora per interrompere l'erogazione.
- Estraete il portafiltro dalla ghiera e pulitelo.

15 COME SI PREPARA UN THE USANDO L'ACQUA CALDA

Si consiglia di prestare la massima attenzione nell'eseguire le operazioni descritte in quanto la macchina eroga un getto di vapore.

- Mettete l'ugello del vapore (Fig A6) sul dado di supporto (Fig A14)
- Mettete una tazza piena d'acqua sotto il tubo vapore (Fig A6)
- Accendete la macchina attraverso l'apposito interruttore (Fig A16)
- Accendete /spegnete la caldaia vapore attraverso il pulsante dela caldaia l vapore [B7]. La luce verde [B3] lampeggerà mentre la caldaia si stà scaldando. Quando la luce [B3] rimane fissa, significa che è pronta per l'erogazione.
- Premete il pulsante di erogazione della caldaia vapore [B8] per iniziare.
- Una volta scaldato a sufficienza l'acqua della tazza premere nuovamente il pulsante [B8]. A questo punto è possibile immergere una bustina contenente una dose di the e attendere finchè l'infuso non sia pronto.

16. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Si consiglia di pulire le parti esterne della macchina soltanto con acqua calda e detersivo usando un panno morbido o una spugna. Non si devono usare detergenti abrasivi.
- Periodicamente estrarre e pulire la vaschetta salvagocce (Fig A11), che può essere lavata anche in lavastoviglie.
- Sostituite il filtro per l'acqua del serbatoio (Fig. A10) quando notate che contiene dei granelli bianchi. Il filtro è disponibile presso il nostro servizio parti di ricambio.
- Accertatevi che i portafiltri (Figg A1-A2) o il tubo vapore (Fig. A6) si siano raffreddati prima di procedere alle operazioni di pulizia.

17 ACCESSORI

- La macchina da caffè è dotata di due portafiltri (Fig A1 e A2). Il portafiltro (Fig A2) si usa con il filtro da una dose (Fig A3) 0 da due dosi e A-4). Il secondo (Fig A1) si usa per le cialde.
- Si può usare il cassetto per riporre le tazze e i piattini.

18 ASSISTENZA TECNICA

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica

In caso di mancato funzionamento della macchina da caffè vi consigliamo di:

- verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:

- spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

CERTIFICATO DI GARANZIA: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, fino a 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.
Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.
Il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi che sono totalmente gratuiti.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 0392086811.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo apparecchio presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "**Numero Utile**" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente, con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.



MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola posta sulla parte interna del serbatoio del vano acqua
In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

UK

INDEX

(Fig A-B)……………………………………………………………………… Pag. 3
(Fig C-D)……………………………………………………………………… Pag. 4
(Fig E-F-G)…………………………………………………………………… Pag. 4
1. DESCRIPTION OF THE COFFEE MACHINE (Fig A)……………….. Pag. 12
2. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL (Fig B)………………… Pag. 12
3. GENERAL……………………………………………………………...Pag. 12
4. INSTALLATION………………………………………………………….Pag. 12
5. INSTRUCTIONS FOR FIRST USE……………………………………..Pag. 13
6. COFFEE DISPENSING…………………………………………………..Pag. 13
7. STEAM PUSH-BUTTON………………………………………………..Pag. 13
8. EMPTY WATER TANK…………………………………………………..Pag. 14
9. ADJUSTING THE FLOW OF WATER FROM THE BOILER…………Pag. 14
10. USE OF COFFEE PODS……………………………………………… Pag. 14
11. USE OF GROUND COFFEE…………………………………………...Pag. 14
12. MAKING A CUP OF ESPRESSO……………………………………...Pag. 14
13. PREPARING A CAPPUCCINO………………………………………...Pag. 14
14. COME SI PREPARA UN THE IN FOGLIE……………………………Pag. 15
15. MAKING A CUP OF TEA USING LOOSE TEA LEAVES……………..Pag. 15
16. MAKING TEA USING HOT WATER…………………………………..Pag. 15
17. CLEANING AND SERVICING…………………………………………Pag. 15
18. CUSTOMER CARE SERVICE…………………………………………Pag. 15

1. DESCRIPTION OF THE COFFEE MACHINE (Fig A-pag.2)

A1. Filter Holder for Coffee Pods
A2. Filter Holder for Ground Coffee
A3. 2-cup Filter
A4. 1-cup Filter
A5. Coffee ground adapter
A6. Steam Pipe
A7. Froth Maker
A8. Allen Key for screw blocking
A9. Coffee ground Batcher
A10. Water Filter
A11. Drip Tray
A12. Filter
A13. Coffe pressing tool
A14. Steam Pipe Holder Nut
A15. Filter-holder ring nut
A16. Main switch 0/I
A17. Working plane lights
A18. Water Reservoir Door
A19. Water Reservoir

TECHNICAL DATA :

Power supply :………………230 V/ 50Hz;
Coffee pump pressure:...................15 bar
Steam pump pressure : ....2.5 bar
Coffee boiler power: .... 800 W
Steam boiler power:....................... 800 W
Total power:................................ 1665 W
Water tank capacity:.............................2 l

2. DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL (Fig B-pag.2)

Green light	[B1]	Displays that the coffee machine has been switched on;
Green light	[B2]	Displays that the Coffee boiler is been heating up (flashing) or it is ready for use (remains on);
Green light	[B3]	Displays that the steam boiler is been heating up (flashing) or it is ready for use (remains on);
Green light	[B4]	Displays the steam releasing;
Red light	[B5]	Displays that the water reservoir is empty;
Push-button	[B6]	turn on/off the dispensing from coffee boiler;
Push-button	[B7]	switch on/off the steam boiler;
Push-button	[B8]	turn on/off the dispensing from steam boiler;
Knob	[B9]	Adjust the water flow from coffee boiler.

3. GENERAL

Please read carefully and thoroughly this instruction book before installing and operating your new coffee machine in order to get the best results.

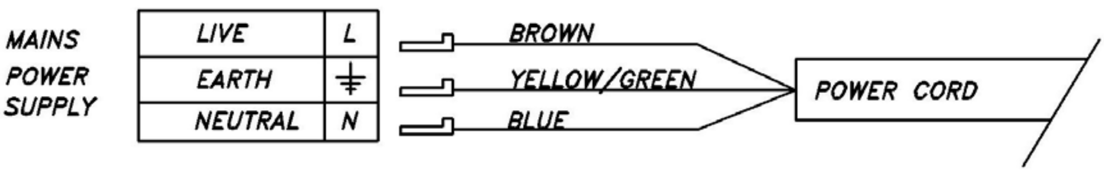
Warning
To obtain good results the filtering unit has to be very hot, therefore please use the machine with extreme care to avoid accidental scalding.

- This appliance must only be used by adults and placed out of reach of children.
- The external parts of this appliance become very hot while it is on and remain hot after the appliance is switched off for a short period.
- Before cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electricity supply.
- In the event that coffee machine is not functioning correctly and the information contained within the instruction book does not cover this, please contact the service department in order to arrange for an authorised engineer.
- Repairs must only be completed by an experienced engineer.

Packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled. Please discard of all packaging material with due regard for the environment

4. INSTALLATION

Electric connections



- Check the details given on the rating plate situated on the coffee machine making sure that the rated mains voltage and power available are suitable for its operation.
- Before making the electric connections, check the efficiency of the earthing system. Earthing of the coffee machine is compulsory by law. The manufacturer will accept no liability for any personal injury or damage to property deriving from failure to comply with this requirement.
- For models without a plug, fit a standard plug capable of withstanding the specified load on the power cord. The cord’s earthing conductor is colored yellow and green. The plug must be accessible.
- For models without a plug, fit a standard plug capable of withstanding the specified load on the power cord. The cord’s earthing conductor is colored yellow and green. The plug must be accessible.
- If you prefer to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker with a breaking gap of at least 3 mm between the cook top and the mains.

- To connect the coffee machine power cord, loosen and remove the cover on the terminal block in order to access the contacts inside. Make the connection, blocking the cord in place with the cable clamp provided and then close the terminal block cover again immediately.
- If you have to change the cord, the length of the conductors between the cord anchorage and the terminals, shall be such that the current-carrying conductors become taught before the earthing conductor if the cord slip out of the cord anchorage.

Fixing the Coffee machine to the unit (fig. C,D – pag.3)

- Mark on the piece of furniture the measure for the positioning of the blocking supports.
- Fix to the piece of furniture the blocking supports, paying attention to place the nut cages [1] as shown in the picture C.
- Place the coffee machine on the piece of kitchen furniture so to be installed
- The holes of the blocking screws are: Inside the area of the water reservoir, on the right as shown.(fig.D).
- Fix the coffee machine with the screws and the allen key given. (Fig A8).

5. INSTRUCTIONS FOR FIRST USE

Filling the water reservoir (fig. E –pag.3)

- Push the reservoir door (Fig A18), which will open on the right hand side
- Remove reservoir from cabinet (Fig A19)
- Fill up reservoir with fresh water and place back in the cabinet, shut door (Fig A18)
- Ensure that the filter (Fig A10) has been placed in cold water for a few minutes prior to first use.

If the coffee machine has not been used for long periods of time, change the water in the reservoir.

Starting the Coffee Machine

- Switch the coffee machine on by pressing the Main switch 0/I (Fig A16)
- The green light [B1] will illuminate. At the same time the coffee boiler green light [B2] will flash indicating the coffee boiler is heating up.
- Please note that the red light [B5] will turn on when the water reservoir is empty
- The machine is ready for use when this green light [B2] stops flashing and remains on.

6. COFFEE DISPENSING

The coffee dispensing can be activated in "**MANUAL**" or "**PROGRAMMED**" setting by using the Push-button [B6] as follows:

- "**MANUAL**" coffee dispensing setting: If the button [B6] is held down (for less than one second), the machine will dispense coffee. Press the button [B6] again to stop dispensing.

- "**PROGRAMMED**" coffee dispensing setting. This allows you to memorise a duration for coffee dispensing which could be call back in every moment:

  - <u>programming duration for coffee dispensing: </u>hold on the push button [B6] for more that 5 seconds. Keeping the button [B6] pressed the appliance will memorise the time for coffee dispensing for as long as the button is held down.
    When the desired time is reached release the button [B6] and immediately press it twice.
    It is possible to memorise a duration of coffee dispensing once. Repeating the operation will erase the memory already set.
  - Using the coffee dispensing with programmed duration: In order to use the programmed time hold down the button [B6] for more than one second but less than five.
    After that the button [B6] has been released the machine will dispense coffee for the length of time programmed.

7. STEAM PUSH-BUTTON

- Press the button [B7] to turn on the steam boiler
- The green light [B3] will flash to indicate the machine is heating up.
- The machine is ready for use when this green light [B3] stops flashing and remains on.

<u>**In order to heat a liquid (i.e. milk, the .) with the steam pipe use a suited metallic kettle long and tight with an handle.**</u>

- In the meantime the appliance is releasing steam it is advisable to move slowly the kettle from up and down in order to mix the liquid while it is heating up.
- Check that the pipe is been always immersed into the kettle.
- It is necessary to rotate the steam pipe out of the appliance and perform thae operation described above, paying attention to keep hold the kettle
- At the end of steam releasing move the pipe over the drip tray and let it trickle

The coffee dispensing can be activated in "**MANUAL**" or "**PROGRAMMED**" setting by using the Push-button [B8] as follows:

- "**MANUAL**" coffee dispensing setting: If the button [B8] is held down (for less than one second), the machine will dispense coffee. Press the button [B8] again to stop dispensing.

- “**PROGRAMMED**” coffee dispensing setting. This allows you to memorise a duration for coffee dispensing which could be call back in every moment:

  - programming duration for coffee dispensing: hold on the push button [B8] for more that 5 seconds. Keeping the button [B8] pressed the appliance will memorise the time for coffee dispensing for as long as the button is held down.
    When the desired time is reached release the button [B8] and immediately press it twice.
    It is possible to memorise a duration of coffee dispensing once. Repeating the operation will erase the memory already set.
  - Using the coffee dispensing with programmed duration: In order to use the programmed time hold down the button [B8] for more than one second but less than five.
    After that the button [B8] has been released the machine will dispense coffee for the length of time programmed.

8. EMPTY WATER TANK

- The red light [B5] will illuminate when the tank is empty.
- All functions will stop automatically, including the steam boiler heating. **Warning!: the coffee boiler remains turned on**
- Fill the tank and reselect the function which had previously been activated.

9. ADJUSTING THE FLOW OF WATER FROM THE BOILER

- Rotate knob [B9] anticlockwise from “+” towards “–“ in order to decrease the amount of water which flows out of the coffee boiler. This process is used to make drinks such as tea or tisanes which require a slower flow of water and less of it.

10. USE OF COFFEE PODS

- The use of coffee pods is an easy, practical and hygienic way to make a coffee. This is due to the special packaging that avoids coffee coming out and it can easily be removed after use.
- Switch On the machine (Fig A16).
- Insert one pod into the filter-holder (Fig A1) and place into the ring nut (Fig A15) making sure that it is correctly secured by turning the filter-holder handle from left to right.
- Put the cup underneath the nozzle (Fig A1).
- Check the light of the boiler [B2] is not flashing.
- Push the coffee button [B6].
- Pressing [B6] again will stop dispensing.

Once the dispensing is ended, take the filter-holder out of the ring nut and remove the pod.

11. USE OF GROUND COFFEE (Fig. E –pag.3)

The coffee maker can be used with ordinary ground coffee. The Coffee boiler is set to hold coffee pods, but it is possible to install an adapter.
Proceed as follow:

- Switch the coffee machine off and to prevent to burns it is recommended to wait until the appliance get cold. However it is better to protect hands with gloves.
- Using a screwdriver unscrew the screw which the water filter for coffee pods to the coffee boiler (- do not lose the old screw)
- Hook the adapter (1) to the dispensing unit (3), locking them together with the screw (2).

12. MAKING A CUP OF ESPRESSO

- Ensure the coffee machine is kept clean to get the best cup of espresso. (Make sure the filter units are cleaned after each use.)
- Warm the cups prior to filling.
- The quality and coarseness of the coffee grains can influence the flavour.
- The coffe machine is provided with a coffee ground batcher (fig. A9). **A single misure of ground coffee is worth for a one cup.**

13. PREPARING A CAPPUCCINO

It is advisable to pay attention on carrying the described operation as the appliance release a steam spout

- This coffee machine enables the user to make froth for cappuccinos in two different ways.
- Method 1: use the “steam pipe” (Fig. A 6) and immerse the steam spout into a container of milk. Press button [B7] to switch the steam boiler on. The flashing light [B3] indicates that the machine is heating up. When the light stops flashing the machine is ready for use.
- Press the steam dispensing button [B8] to dispense the steam either manually or automatically. When the steam starts coming out, move the container up and down slightly, until the milk makes the froth for the cappuccino.
- Other drinks, such as water, punch etc. can also be heated in this way.

Warning: the steam nozzle and dispensing spout must be cleaned every time they are used by discharging steam several times. Cleaning is best carried out when the components have cooled down and by separating the steam nozzle from the dispensing spout. Wipe them carefully using a clean sponge or cloth. When milk cools it creates impurities which block the steam discharge hole, causing the machine to function badly (Fig.E-pag.4).

- Method 2: remove the steam pipe (Fig A6) and replace it with the special cappuccino maker (Fig A7) available as an accessory. This operation is extremely simple as the various parts are interchangeable and the user simply has to use the connection set underneath the control panel (Fig.A14).
- **Warning:** the various components remain extremely hot for some time after the machine has been switched off so may burn.
- Press button [B7] to switch the steam boiler on. The green light [B3] flashing indicates that the machine is heating. When the light stays on the machine is ready for use.
- After having fitted the "cappuccino maker" onto the machine, immerse the small tube into a container of milk. Place the cup of coffee under the dispensing spout and then press the steam dispensing button [B8] to dispense either manually or automatically. The spout will dispense the froth to make the cappuccino.

Warning: always clean the "cappuccino maker" after use by immersing the small tube in a container full of clean water and dispense several times. This will clear the tube of any residues. When milk cools, it creates impurities which block the steam discharge hole.

14. MAKING A CUP OF TEA USING LOOSE TEA LEAVES

- Use filter holder (Fig A2) with Filter Cup (Fig A3 or A4)
- Press the tea leaves with the press (Fig A13)
- Place filter holder (Fig A2) to ring nut (Fig A15) and twist from left to right ensuring it is in place.
- Adjust Coffee boiler water flow knob (Fig B9) to required setting. The lower the setting the stronger the tea.
- Check the red LED light of the boiler [B2] is not flashing.
- Push the coffee button [B6].
- Pressing [B6] again will stop dispensing.
- Take the filter-holder out of the ring nut and clean filter holder.

15. MAKING TEA USING HOT WATER

It is advisable to pay attention on carrying the described operation as the appliance release a steam spout

- Place the steam nozzle (Fig A6) onto the holding nut (Fig A14)
- Put a cup underneath the steam pipe (Fig A6)
- Turn machine on (Fig A16)
- Push the steam button on/off [B7]. The green light [B3] will flash while the boiler heats up. When it remains on the appliance is ready to dispense.
- Push steam release button [B8] to begin.
- Once the water has been heated enough, stop the steam release by pressing the button [B8] again. Now is possible to immerse a tea-bag until the infuse become ready

16. CLEANING AND SERVICING

- Outer parts of the coffee machine should only be cleaned with warm soapy water using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- The Drip tray can be removed and should be cleaned periodically (Fig. A11). It is also dishwasher proof.
- The filter (fig.A10) will need changing when you can see white granules in the filter. This can be obtained from our Spares Department.
- When cleaning the filter holder (fig.A1-A2) or steam nozzle (fig.A6), ensure they have been left to cool down prior to cleaning.

17. ACCESSORIES

- The coffee machine is equipped with two filter holders (Fig A-1 and A-2). The filter (Fig A-2) is for use with 1-cup filter (Fig A3) or 2-cup filter (Fig A4). The second one (Fig A1) is for use with pods.
- The drawer can be used for holding cups and saucers and a compartment for all other accessories such as the filters.

18 CUSTOMER CARE SERVICE

Before calling in the technical assistance:

If the coffee machine does not work, we recommend you:

- o make sure that the plug is fitted properly in the power socket.

If you cannot find any reason for the malfunction:

- o Turn off the appliance and do not manhandle it. Call in the technical support service.

FR

TABLE DES MATIÈRES

(Fig A-B)..................................... ....Pag. 2
(Fig C-D) ....Pag. 3
(Fig E-F-G)..Pag. 4
1. DESCRIPTION DE LA MACHINE À CAFÉ (Fig A)................................... Pag. 17
2. DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE (Fig B).......................... Pag. 17
3. INTRODUCTION..Pag. 17
4. INSTALLATION...Pag. 17
5. INSTRUCTIONS POUR LA PREMIÈRE MISE EN MARCHE......................Pag. 18
6. DISTRIBUTION DU CAFÉ ....Pag. 18
7. BOUTON DISTRIBUTION VAPEUR..Pag. 18
8. RÉSERVOIR DE L'EAU VIDE...Pag. 19
9. RÉGLAGE DU JET D'EAU DE LA CHAUDIÈRE..Pag. 19
10. EMPLOI DU CAFÉ EN DOSETTES..Pag. 19
11. UTILISATION DU CAFÉ EN POUDRE(Fig F)... Pag. 19
12. COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO..Pag. 19
13. COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO..Pag. 19
14. COMMENT PRÉPARER UN THÉ EN FEUILLES......................................Pag. 20
15. COMMENT PRÉPARER UN THÉ EN UTILISANT L'EAU CHAUDE.........Pag. 20
16. NETTOYAGE ET ENTRETIEN...Pag. 20
17. ACCESSOIRES.. Pag. 20
18. SERVICE ASSISTANCE CLIENTS..Pag. 20

1. DESCRIPTION DE LA MACHINE À CAFÉ (FigA-pag.2)

A1. Porte-filtre pour café en dosettes
A2. Porte-filtre pour café en poudre
A3. Filtre pour 2 tasses
A4. Filtre pour 1 tasse
A5. Kit Adaptateur pur cafè moulu
A6. Tube vapeur
A7. Cappucinatore
A8. Clé hexagonale pour fixer les vis
A9. Doseur pour café moulu
A10. Filtre de l'eau
A11. Bac à goutte
A12. Filtre
A13. Accessoire tasseur
A14. Écrou de fixation tube vapeur
A15. Bague porte-filtre
A16. Interrupteur général 0/I
A17. Éclairage surface de travail
A18. Volet du réservoir eau
A19. Réservoir d'eau

DONNÉES TECHNIQUES :

Alimentation :……………………….230 V/ 50Hz;
Pression pompe café: ……..…………....15 bar
Pression pompe vapeur :…………………2.5 bar
Puissance absorbée chaudière café: …800 W
Puissance absorbée chaudière vapeur:......800 W
Puissance totale absorbée:.... ………..1665 W
Capacité réservoir eau:........................... ….2 l

2. DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE (Fig B-pag.2)

Lumière verte	[B1]	Signale l'Allumage de la machine à Café;
Lumière verte	[B2]	Signale que le chaudière café est en train de se réchauffer (clignotement) ou est prêt pour l'emploi (lumière fixe);
Lumière verte	[B3]	Signale que le chaudière vapeur est en train de se réchauffer (clignotement) ou est prêt pour l'emploi (lumière fixe);
Lumière verte	[B4]	Signale la distribution de vapeur;
Lumière rouge	[B5]	Signale que le réservoir de l'eau est vide;
Bouton	[B6]	Active/désactive la distribution de la chaudière caffé;
Bouton	[B7]	Allume/Éteint La chaudière vapeur;
Bouton	[B8]	Active/désactive la distribution de la chaudière vapeur;
Bouton	[B9]	Règle le jet d'eau du chauffe eau du café.

3. INTRODUCTION

Pour optimiser l'emploi de votre nouvelle machine à café, nous vous invitons à lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation et à la mise en fonction de la machine.

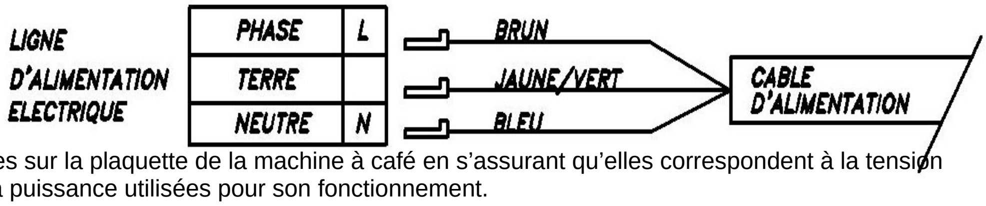
Attention
Pour obtenir les meilleurs résultats, le groupe de filtrage doit être très chaud. Utilisez donc la machine en faisant très attention, afin d'éviter les brûlures accidentelles.

- Cette machine ne doit être utilisée que par des personnes adultes et doit être gardée hors de portée des enfants.
- Les parties externes se réchauffent beaucoup quand la machine est allumée et restent chaudes pendant un peu de temps même après son extinction.
- Débrancher la machine de la prise d'alimentation électrique avant d'effectuer les opérations de nettoyage.
- Au cas où la machine ne fonctionnerait pas correctement et les instructions contenues ici ne fournissent pas d'éclaircissements, nous vous prions de contacter notre service d'assistance après-vente et de demander l'intervention d'un technicien agréé.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens spécialisés.

Les matériaux pour l'emballage utilisés sont écocompatibles et peuvent être recyclés. Éliminer les matériaux d'emballage en respectant les normes sur l'environnement.

4. INSTALLATION

Connexions électriques



- Contrôler les données sur la plaquette de la machine à café en s'assurant qu'elles correspondent à la tension d'alimentation et à la puissance utilisées pour son fonctionnement.
- Avant de donner lieu aux connexions électriques, vérifier l'efficacité de la mise à la terre. La mise à la terre de la machine à café est obligatoire du point de vue légal. Le Constructeur décline toute responsabilité en cas de lésions personnelles ou de dommages matériels dérivant du manque de respect de cette exigence.
- Pour les modèles sans fiche, monter une fiche standard en mesure de supporter la charge spécifique du câble électrique. Le conducteur de terre est jaune et vert. La fiche doit être accessible.
- Si vous le préférez, vous pouvez effectuer une connexion électrique permanente en introduisant un interrupteur automatique multipolaire avec un intervalle d'interruption d'au moins 3 mm entre la plaque chauffante et le réseau électrique.
- Pour connecter le câble électrique de la machine à café, desserrer et enlever le couvercle du bornier pour avoir accès aux contacts placés à l'intérieur. Effectuer la connexion en bloquant le câble en position avec le serre-fil fourni et replacer le couvercle sur le bornier.

- En cas de nécessité de remplacement du câble d'alimentation, le montage des bornes ou la longueur des conducteurs entre le point de fixation du câble et les bornes, doit être tel que les conducteurs actifs (Ligne et Neutre) soient tendus avant le conducteur de mise à la terre, si le câble sort du dispositif de fixation.

Fixation de la machine à café au plan de travail (fig. C-D, pag.3)

- Indiquer sur le meuble les positions des supports de blocage.
- Fixer les supports de blocage au meuble, en faisant attention à orienter les écrous à cage (1) comme l'indique la figure C.
- Placer la machine à café sur le meuble de cuisine sur lequel vous voulez l'installer
- Les trous pour les vis de fixation se trouvent : à l'intérieur de la zone où est placé le réservoir de l'eau, à droite suivant l'indication (fig.D)
- Fixer la machine à café à l'aide des vis e de la clé hexagonale fournies. (Fig A8)

5. INSTRUCTIONS POUR LA PREMIÈRE MISE EN MARCHE

Remplissage du réservoir d'eau (fig. E pag.3)

- Pousser le volet du réservoir d'eau (Fig A18), à droite
- Enlever le réservoir de son logement (Fig A19)
- Le remplir d'eau douce et le replacer dans son logement, refermer le volet (Fig A18)
- S'assurer que le filtre (Fig A10) ait été plongé dans l'eau froide pendant quelques minutes avant de l'utiliser pour la première fois.

Si la machine à café n'a pas été utilisée pendant longtemps, changer l'eau dans le réservoir.

Mise en marche de la machine

- Allumer la machine en appuyant sur le Interrupteur général (Fig A16)
- Le Lumière verte [B1] s'allumera et simultanément le Lumière verte de la chaudière du café [B2] clignotera en indiquant que la chaudière est en réchauffement.
- La Lumière rouge [B5] s'allume quand le réservoir est vide.
- The machine is ready for use when this green light [B2] stops flashing and remains on.
- Attendre jusqu'à ce que la Lumière verte [B2] arrête de clignoter et devienne fixe ; la machine est alors prête pour l'emploi

6. DISTRIBUTION DU CAFÉ

La distribution du café peut être activée en modalité **"MANUELLE"** ou **"PROGRAMMÉE"**, à l'aide de la touche de distribution du café [B6] comme suit:

❖ Modalité distribution manuelle du café "**MANUELLE"**: La distribution est activée en appuyant puis lâchant le bouton [B6] (pendant au moins une seconde). La machine distribue le café normalement. Pour interrompre la distribution il suffit d'appuyer de nouveau sur la touche [B6].

❖ Modalité distribution du café "**PROGRAMMÉE**": Ce préréglage permet de mémoriser un temps de distribution du café qui peut être rappelé à tout moment:

- o *Mémorisation de la durée de distribution du café.* Pour activer cette procédure, il faut garder le bouton [B6] pressé pendant plus de 5 secondes. En continuant à garder pressée la touche [B6] le temps effectif de distribution du café sera mémorisé.
  Une fois obtenu le temps désiré, lâcher le bouton [B6] et le presser immédiatement deux fois.
  On peut mémoriser un temps de distribution à la fois. Lorsque l'on répète l'opération la mémorisation précédente sera effacée.
- o *Utilisation de la durée de distribution du café programmée.* Pour utiliser la mémoire de distribution préréglée, il suffit de garder le bouton [B6] pressé pendant un temps compris entre 1 et 5 secondes. Après avoir lâché le bouton [B6], la distribution du café continue pendant un temps correspondant à la mémoire préréglée.

7. BOUTON DE DISTRIBUTION DE LA VAPEUR

- Activer la chaudière vapeur en appuyant sur le bouton [B7].
- La lumière verte [B3] s'allume en clignotant pour indiquer que la chaudière vapeur est en train de se réchauffer.
- Attendre jusqu'à ce que la lumière verte [B3] arrête de clignoter et devient fixe; la machine est alors prête pour l'emploi.

Pour chauffer un liquide (lait, thé, etc.) avec le lance-vapeur il faut utiliser un récipient métallique approprié, long et étroit, muni de manche.

- o Pendant que la vapeur sort, il est conseillé de bouger lentement le récipient de haut en bas et vice versa de manière à mélanger le liquide pendant qu'il se réchauffe.
- o Contrôler que le tube reste toujours à l'intérieur du récipient.
- o Il faut tourner le lance-vapeur vers l'extérieur de la machine et effectuer les opérations susdites, en faisant attention à bien empoigner le récipient.
- o A la fin de la distribution de vapeur, tourner de nouveau le lance-vapeur sur le bac à gouttes et le laisser égoutter.

La distribution de vapeur peut être activée en modalité **“MANUELLE”** ou **“PROGRAMMÉE”**, à l'aide de la touche de distribution du café [B8] comme suit:

- ❖ Modalité distribution manuelle du café “**MANUELLE”**: La distribution est activée en appuyant puis lâchant le bouton [B8] (pendant au moins une seconde). La machine distribue le café normalement. Pour interrompre la distribution il suffit d'appuyer de nouveau sur la touche [B8].

- ❖ Modalité distribution du café “**PROGRAMMÉE**”: Ce préréglage permet de mémoriser un temps de distribution du café qui peut être rappelé à tout moment:

    - o *Mémorisation de la durée de distribution du café.* Pour activer cette procédure, il faut garder le bouton [B8] pressé pendant plus de 5 secondes. En continuant à garder pressée la touche [B8] le temps effectif de distribution du café sera mémorisé.
      Une fois obtenu le temps désiré, lâcher le bouton [B8] et le presser immédiatement deux fois.
      On peut mémoriser un temps de distribution à la fois. Lorsque l'on répète l'opération la mémorisation précédente sera effacée.
    - o *Utilisation de la durée de distribution du café programmée.* Pour utiliser la mémoire de distribution préréglée, il suffit de garder le bouton [B8] pressé pendant un temps compris entre 1 et 5 secondes. Après avoir lâché le bouton [B8], la distribution du café continue pendant un temps correspondant à la mémoire préréglée.

8. RÉSERVOIR DE L'EAU VIDE

- La lumière rouge [B5] s'allume quand le réservoir de l'eau est vide.
- Les modalités de distribution du café et de la vapeur sont interrompues, y compris le chauffage de la chaudière vapeur. **Attention! : la chaudière reste allumée**
- Après avoir rempli le réservoir de l'eau, on peut sélectionner la fonction précédemment activée.

9. RÉGLAGE DU JET D'EAU DE LA CHAUDIÈRE

- Tourner le bouton [B9] dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre de “+” vers “–“ pour diminuer la quantité d'eau qui sort de la chaudière du café. Utiliser cette procédure pour préparer des boissons comme le thé ou les tisanes qui nécessitent un flux d'eau mineur et plus lent.

10. EMPLOI DU CAFÉ EN DOSETTES

- L'emploi du café en dosettes est une façon très pratique et hygiénique de faire le café grâce au conditionnement spécial qui évite les débordements de café ; ces dosettes sont en outre très faciles à éliminer après l'emploi.
- Allumer la machine (Fig A16).
- Introduire une dosette dans le porte-filtre (Fig A1) et le mettre dans la bague (Fig A15) en s'assurant de le fixer correctement en tournant le manche porte-filtre de gauche à droite.
- Mettre la tasse sous la buse (Fig A1).
- Contrôler que la lumière de la chaudière [B2] ne clignote pas.
- Appuyer sur le bouton café [B6].
- Appuyer de nouveau sur le bouton [B6] pour interrompre la distribution

Enlever le porte-filtre de la bague et enlever la dosette**.**

11. UTILISATION DU CAFÉ MOULU (Fig.F-pag.4)

La machine peut être utilisée avec du café moulu. La chaudière à café prévoit l'emploi de dosettes mais on peut installer un adaptateur.
Procéder comme suit:

- Éteindre la machine à café et pour éviter les brûlures, attendre jusqu'à ce que l'appareil s'est refroidi. Néanmoins il est préférable de protéger les mains avec des gants.
- À l'aide d'un tournevis, dévisser la vis qui fixe le filtre de l'eau pour dosettes à la chaudière café (attention à ne pas perdre l'ancienne vis).
- Accrocher l'adaptateur (1) à l'unité de distribution (3), en les bloquant ensemble avec une vis (2).

12. COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO

- Pour obtenir un excellent expresso il faut s'assurer que la machine à café soit propre. (Nettoyer le groupe porte-filtre après chaque employ)
- Chauffer les tasses avant de les remplir.
- La qualité et la grandeur des grains de café peuvent avoir une influence sur le goût..

La machine à café est fournie avec un doseur (fig A9). **Une dose de café moulu correspond à la quantité nécessaire pour une tasse.**

13. COMMENT PRÉPARER UN CAPPUCCINO

Faire très attention lors de l'exécution des opérations décrites puisque la machine émet un jet de vapeur.

- Avec cette machine à café, on peut préparer un cappuccino très crémeux de deux façons différentes..
- Méthode 1 : utiliser le “tube vapeur” (Fig.A6) en plongeant le bec de la vapeur dans le récipient du lait. Appuyer sur le bouton [B7] pour allumer la chaudière de la vapeur.. La Lumière clignotante [B3] indique que la machine est en train de se réchauffer. Quand la Lumière arrête de clignoter, la machine est prête pour l'emploi

- Appuyer sur le bouton pour la distribution de la vapeur [B8] pour distribuer la vapeur, manuellement ou automatiquement. Quand la vapeur commence à sortir, faire bouger le récipient de haut en bas lentement, jusqu'à ce que le lait commence à former la crème pour le cappuccino.
- De la même façon on peut également chauffer d'autres boissons comme l'eau, les punchs, etc.

Warning: the steam nozzle and dispensing spout must be cleaned every time they are used by Attention : la buse de la vapeur et le bec de distribution doivent être nettoyés chaque fois qu'ils sont utilisés, en évacuant plusieurs fois la vapeur. Il est préférable d'effectuer les opérations de nettoyage quand les composants ont refroidi et séparer la buse de la vapeur du bec de distribution de la vapeur. Nettoyer scrupuleusement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge propres. Quand le lait refroidit, il crée des résidus qui bouchent le trou de sortie de la vapeur et empêche le bon fonctionnement de la machine (fig.G –pag. 4).

- Méthode 2 : Enlever le tube vapeur (Fig A6) et le remplacer par le dispositif spécial cappuccino (Fig A7) disponible comme accessoire. Cette opération est extrêmement simple puisquees diverses parties sont interchangeables et il suffit simplement d'introduire l'élément de raccord qui se trouve sous le panneau de commande (Fig.A14).
- **Attention :** les différents composants restent chauds pendant un peu de temps même après l'extinction de la machine et pourraient donc être brûlants**.**
- Appuyer sur le bouton [B7] pour allumer la chaudière. La Lumière verte clignotante [B3] indique que la machine est en train de se réchauffer. Quand la Lumière reste fixe, la machine est prête pour l'emploi.
- Après avoir placé le dispositif spécial cappuccino sur la machine, immerse the small tube into a container of milk. plonger le petit tube dans le récipient du lait. Mettre la tasse sous le bec distributeur et appuyer sur le bouton [B8] pour distribuer la vapeur, manuellement ou automatiquement . Le bec formera la crème pour préparer le cappuccino.

Attention : nettoyer toujours le « cappuccinatore » après l'emploi en plongeant le petit tube dans un récipient d'eau propre et en faisant sortir plusieurs fois la vapeur. Cela sert à nettoyer le tube de tous les résidus éventuels. Quand le lait refroidit, il crée des résidus qui bouchent le trou de sortie de la vapeur.

14. COMMENT PRÉPARER UN THÉ EN FEUILLES

- Utiliser le porte-filtre (Fig A2) avec la coupe porte-filtre (Fig A3 or A4)
- Presser les petites feuilles de thé à l'aide du tasseur (Fig A13)
- Mettre le porte-filtre (Fig A2) sur la bague (Fig A15) et tourner de gauche à droite en vous assurant qu'il soit bien dans son logement.
- Régler le bouton du jet de l'eau de la chaudière [B9] dans la position désirée. Plus le réglage sera bas, plus le thé sera fort..
- Contrôler que la lumière rouge de la chaudière [B2] ne clignote pas.
- Appuyer sur le bouton du café [B6].
- Appuyer de nouveau sur le bouton [B6] pour interrompre la distribution.
- Enlever le porte-filtre de la bague et le nettoyer.

15. COMMENT PRÉPARER UN THÉ EN UTILISANT L'EAU CHAUDE

Faire très attention lors de l'exécution des opérations décrites puisque la machine émet un jet de vapeur

- Mettre la buse de la vapeur (Fig A6) sur l'écrou de support (Fig A14)
- Mettre une tasse sous le tube de la vapeur (Fig A6)
- Allumer la machine (Fig A16)
- Allumer / éteindre le bouton de la vapeur [B7]. La Lumière verte [B3] clignotera tandis que la dosette se réchauffe. Quand elle reste fixe, cela indique que la machine est prête pour la distribution.
- Quand l'eau de la tasse est suffisamment chaude, appuyer de nouveau sur le bouton [B8]. Il est alors possible de plonger une dose de thé en filtre et attendre que l'infusion soit prête.

16. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- On conseille de nettoyer les parties externes de la machine uniquement avec de l'eau chaude et un détergent à l'aide d'un chiffon souple ou d'une éponge. Ne pas utiliser de détergents abrasifs.
- Extraire et nettoyer périodiquement le bac à gouttes. Il peut aussi être lavé dans le lave-vaisselle.
- Remplacer le filtre [fig.A10] s'il contient des grains blancs. Le filtre est disponible auprès de notre service pièces de rechange
- S'assurer que le porte-filtre (fig.A1-A2) ou la buse vapeur (fig.A6) aient refroidi avant d'effectuer le nettoyage.

17. ACCESSOIRES

- La machine à café est équipée de deux porte-filtres (Fig A-1 and A-2). Le premier porte-filtre (Fig A-2) s'utilise avec un filtre pour une ou pour deux tasses (Fig A4). Le deuxième (Fig A1) s'utilise pour les dosettes.
- On peut utiliser le tiroir pour ranger les tasses et les soucoupes, alors que dans l'autre compartiment on peut ranger les autres accessoires comme les filtres.

18 SERVICE ASSISTANCE CLIENTS

Avant d'appeler le Service Après Vente
Si la machine à café ne fonctionne pas, nous vous conseillons de:
- vérifier que la fiche est bien introduite dans la prise de courant.
Si la cause de la dysfonction n'est pas identifiée :
éteindre l'appareil, ne pas le manipuler et appeler le Service Après Vente.

DE

INHALT

(Abb. A-B)……………………………………………………………..…..Seite 35
(Abb. C-D)…………………………………………………………………Seite 36
(Abb. E-F-G)……….………………………………………………......…Seite 36
1. BESCHREIBUNG DER KAFFEEMASCHINE (Abb A)……………….Seite 22
2. BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE (Abb. B) ……………..….Seite 22
3. ALLGEMEINES………………………………………………………..….Seite 22
4. AUFBAU……………………………………………………………………...Seite 22
5. ANWEISUNGEN FÜR DAS ERSTE EINSCHALTEN………………...Seite 23
6. KAFFEEAUSGABE……………………………………………………….Seite 23
7. DAMPFAUSGABETASTE………………………………………………...Seite 23
8. WASSERBEHÄLTER LEER……………………………………………...Seite 24
9. EINSTELLUNG DER WASSERDÜSE DES DAMPFERZEUGERS….Seite 24
10. BENUTZUNG VON KAFFEE-CIALDEN……………………………….Seite 24
11. EINSATZ MIT GEMAHLEN KAFFEE(Abb F)…………. ……………Seite 24
12. DIE ESPRESSOZUBEREITUNG…………………………………........Seite 24
13. DIE CAPPUCCINOZUBEREITUNG…………………………………..Seite 24
14. DIE TEEZUBEREITUNG……………………………………………..….Seite 25
15. DIE WARMWASSERZUBEREITUNG………………………………...Seite 25
16. REINIGUNG UND PFLEGE……………………………………………...Seite 25
17. ZUBEHÖR………………………………………………………….........Seite 25
18. KUNDENDIENST……………………………………………….........Seite 25

1. BESCHREIBUNG DER KAFFEEMASCHINE (Abb. A- Seite 2)

A1 Filtereinsatz für Kaffee-Cialden
A2 Filtereinsatz für gemahlenen Kaffee
A3 2er-Filter schale
A4 1er-Filter schale
A5 Adapter für gemahlenen Kaffee
A6 Dampfrohr
A7 Cappuccinodüse
A8 Sechskantschlüssel für die Befestigungsschrauben
A9 Messbecher für gemahlenen Kaffee
A10 Wasserfilter
A11 Tropfenfänger
A12 Filter
A13 Pressteil
A14 Dampf-Dichtungsmutter
A15 Filterring
A16 Hauptschalter 0/I
A17 Leuchtelemente der Konsole
A18 Klappe Wasserbehälter
A19 Wasserbehälter

TECHNISCHE DATEN :

Stromversorgung:………………..............…… 230V/50Hz
Druck Kaffeepumpe:...15 bar
Druck Dampfpumpe:...2.5 bar
Leistungsaufnahme Kaffeekessel: ....800 W
Leistungsaufnahme Dampferzeuger:...................800 W
Gesamtleistungsaufnahme: ....1665 W
Fassungsvermögen Wasserbehälter: .... 2 l

2. BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE (Abb.B- Seite 2)

Grüne Lampe [B1] Zeigt an, dass die Maschine eingeschaltet ist;
Grüne Lampe [B2] Zeigt an, dass der Kaffeekessel aufgeheizt wird (Blinken) bzw. einsatzbereit ist (konstantes Leuchten);
Grüne Lampe [B3] Zeigt an, dass der Dampfkesse aufgeheizt wird (Blinken) bzw. einsatzbereit ist (konstantes Leuchten);
Grüne Lampe [B4] Zeigt die Dampfausgabe an;
Rote Lampe [B5] Zeigt an, dass der Wasserbehälter leer ist;
Taste [B6] Ein/Aus Ausgabe Kaffeekessel;
Taste [B7] Ein/Aus Dampfkessel;
Taste [B8] Ein/Aus Ausgabe Dampfkessel;
Drehgriff [B9] Reguliert den Wasserstrahl des Kaffeekochers.

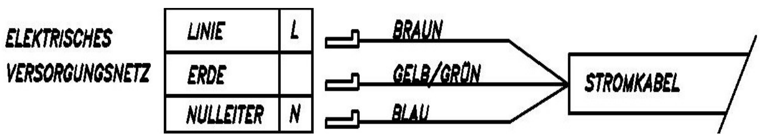
3. ALLGEMEINES

Um alle Vorzüge Ihrer neuen Kaffeemaschine voll nutzen zu können, lesen Sie vor der Installation und Inbetriebnahme aufmerksam die Anweisungen dieses Handbuchs.

Achtung
Um zu besten Ergebnissen zu kommen muss die Filtergruppe extrem heiss sein. Handhaben Sie die Maschine mit Vorsicht. Verbrennungsgefahr.

- Die Maschine darf nur von erwachsenen Personen bedient werden. Vor dem Zugriff von Kindern sichern.
- Die äußeren Teile der Maschine erhitzen sich, wenn die Maschine in Betrieb ist und bleiben auch nach dem Abschalten für einige Zeit sehr heiß.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- In dem Fall, dass die Maschine nicht ordnungsgemäß funktioniert und die hier enthaltenen Anweisungen keinen Aufschluss zu der Funktionsstörung geben, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung und fordern Sie die Hilfe eines autorisierten Technikers an.
- Reparaturarbeiten dürfen nur von Fachpersonal vorgenommen werden.
- Das verwendete Verpackungsmaterial ist umweltkompatibel und recyclingfähig. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial den Richtlinien zum Umweltschutz entsprechend.

4. INSTALLATION



Elektrische Anschlüsse

- Prüfen Sie die Daten auf dem Kennschild der Kaffeemaschine und stellen Sie sicher, dass Versorgungsspannung und Stromstärke den dort angegebenen Werte entsprechen.
- Stellen Sie vor dem Anschluss der Maschine an die Stromversorgung sicher, dass die elektrischen Anlagen korrekt geerdet sind. Die ordnungsgemäße Erdung der Maschine ist gesetzlich vorgeschrieben. Bei aus Verstößen gegen diese Vorschrift entstehenden Sach- oder Personenschäden ist der Hersteller nicht haftbar.
- Bei Ausführungen ohne Netzstecker ist ein Standard-Netzstecker anzubringen, der den Eigenschaften des Stromkabels entspricht. Der Erdleiter ist grün-gelb. Der Netzstecker muss frei zugänglich sein.
- Gegebenenfalls kann auch ein fester Anschluss an die Stromversorgung installiert werden. In diesem Fall ist ein mehrpoliger automatischer Schalter einzubauen, der für eine Unterbrechung von mindestens 3 mm zwischen Heizplatte und elektrischer Stromversorgung sorgt.
- Um das Stromkabel der Kaffeemaschine anzuschließen, den Deckel der Klemmenleiste entfernen, um Zugang zu den sich darin befindenden Kontakten zu haben. Kabel mit der mitgelieferten Klemme befestigen und Abdeckung wieder an der Klemmenleiste anbringen.
- In dem Fall, dass das Kabel erneuert werden muss, ist zu beachten, dass die Erdleiter (gelb/grün) grimmer 10 mm länger als die Plus- und Minusleiter sein müssen.

- In dem Fall, dass ein Erneuern des Stromversorgungskabels erforderlich wird, muss die Montage des Klemmenbretts so erfolgen bzw. die Länge der Anschlüsse zwischen den Befestigungspunkten der Kabel und den Klemmenbrettern so beschaffen sein, dass die aktiven Leiter (Neutralleiter und Versorgungsleiter) sich vor dem Erdleiter befinden, wenn das Kabel aus der Anschlussvorrichtung kommt.

Befestigung der Kaffeemaschine auf der Arbeitsfläche (Abb.C-D Seite 3)

- Bringen Sie Positionsmarkierungen für die Befestigungsstege an.
- Befestigungsstege an der Arbeitsfläche befestigen, dabei ist zu beachten dass die Gehäusemuttern [1] so ausgerichtet werden, wie in der Abb. C dargestellt.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine auf das Küchenmöbel, auf dem sie angebracht werden soll.
- Die Bohrungen für die Befestigungsschrauben befinden sich wie angegeben innen in der Nähe des Wasserbehälters auf der rechten Seite (abb.D)
- Befestigen Sie die Kaffeemaschine mit den mitgelieferten Schrauben und dem Sechskantschlüssel

5. ANWEISUNGEN FÜR DAS ERSTE EINSCHALTEN

Füllen des Wasserbehälters (Abb. E Seite 3)

- Klappe des Wasserbehälters (Abb. A18) nach rechts drücken.
- Wasserbehälter aus der Halterung nehmen (Abb. A19)
- Wasserbehälter mit Wasser füllen und wieder in die Halterung einsetzen, Klappe wieder schließen (Abb. A18)
- Der Filter (Abb. A10) muss vor dem ersten Einschalten der Maschine für einige Minuten unter kaltes Wasser gesetzt werden.

Wenn die Kaffeemaschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, das Wasser im Wasserbehälter erneuern.

Einschalten der Maschine

Schalten Sie die Maschine durch Drücken des Hauptschalter 0/I ein (Abb. A16).
Die Grüne Lampe [B1], schaltet sich ein. Zugleich beginnt das Die Grüne Lampe [B2] zu blinken, um anzuzeigen, dass der Kaffeekessel aufgeheizt wird.
Die Rote Lampe anzeigt wenn der Wasserbehälter leer ist
Warten bis Die Grüne Lampe [B2]von Blinken auf Dauerleuchten schaltet. Die Maschine ist betriebsbereit.

6. KAFFEEAUSGABE

Die Kaffeeausgabe kann "**MANUELL**" oder nach "**PROGRAMM**" erfolgen. Benutzen Sie hierzu die Kaffeeausgabetaste [B6] wie folgt:

❖ Kaffeeausgabemodus "**MANUELL**": Der manuelle Ausgabemodus wird durch ein kurzes Drücken der Taste [B6] (weniger als 1 Sek.) aktiviert. So erfolgt die normale Kaffeeausgabe der Maschine. Um die Ausgaben zu unterbrechen die Taste [B6] erneut drücken.

❖ Kaffeeausgabemodus nach "**PROGRAMM**": Anhand dieser Einstellung kann die Kaffeeausgabezeit gespeichert und jederzeit wieder abgerufen werden.

- o *Speichern der Kaffeeausgabedauer.* Hierzu die Taste [B6] für mindestens 6 Sek. gedrückt halten. Durch weiteres gedrückt halten der Taste [B6] wird die effektive Kaffeeausgabezeit gespeichert.Ist die gewünschte Zeit erreicht, die Taste [B6] loslassen und sofort danach zwei mal kurz drücken.Es kann jedes mal eine Ausgabezeit gespeichert werden. Ein Wiederholen des Vorgangs löscht die vorher gespeicherte Eingabe.
- o *Abrufen der programmierten Kaffeeausgabedauer.* Um die gespeicherten Einstellungen für die Ausgabe abzurufen die Taste [B6] 1 bis 5 Sekunden gedrückt halten.
  Nach dem Loslassen der Taste [B6] erfolgt die Kaffeeausgabe für die gespeicherte Ausgabedauer.

7. DIE TASTE FÜR DIE DAMPFAUSGABE

- Drücken Sie die Taste [B7], um zu den Funktionen des Dampkessel zu gelangen.
- Die Grüne Lampe [B3] beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass die Maschine aufgeheizt wird.
- Warten bis das Die Grüne Lampe [B3] von Blinken auf Dauerleuchten schaltet, um anzuzeigen, dass die Maschine bereit zur Dampfausgabe ist.

Zum Erhitzen von Flüssigkeiten (Milch, Tee, usw.) mit dem Dampfausgeber ein Metallgefäß von geeigneter Form (schmal und hoch) mit Griff benutzen.

- o Während der Dampfausgabe das Gefäß leicht auf und ab bewegen, sodass die enthaltene Flüssigkeit während des Erwärmens vermischt wird.
- o Achten Sie darauf, dass sich das Ende der Ausgaberöhre immer im Gefäß befindet.
- o Drehen Sie den Dampfausgeber nach außen und verfahren Sie wie oben beschrieben. Das Gefäß dabei gut festhalten.
- o Bei Ende der Dampfausgabe die Ausgaberöhre wieder über die Abtropfwanne drehen und abtropfen lassen.

Die dampfausgabe kann "**MANUELL**" oder nach "**PROGRAMM**" erfolgen. Benutzen Sie hierzu die Dampfausgabe Tasten [B8] wie folgt:

❖ dampfausgabemodus "**MANUELL**": Der manuelle Ausgabemodus wird durch ein kurzes Drücken der Taste [B8] (weniger als 1 Sek.) aktiviert. So erfolgt die normale dampausgabe der Maschine. Um die Ausgaben zu unterbrechen die Taste [B8] erneut drücken.

- dampfausgabemodus nach "**PROGRAMM**": Anhand dieser Einstellung kann die dampfausgabezeit gespeichert und jederzeit wieder abgerufen werden.
    - o *Speichern der dampfausgabedauer.* Hierzu die Taste [B8] für mindestens 6 Sek. gedrückt halten. Durch weiteres gedrückt halten der Taste [B8] wird die effektive dampfausgabezeit gespeichert.Ist die gewünschte Zeit erreicht, die Taste [B8] loslassen und sofort danach zwei mal kurz drücken.Es kann jedes mal eine Ausgabezeit gespeichert werden. Ein Wiederholen des Vorgangs löscht die vorher gespeicherte Eingabe.
    - o *Abrufen der programmierten dampfausgabedauer.* Um die gespeicherten Einstellungen für die Ausgabe abzurufen die Taste [B8] 1 bis 5 Sekunden gedrückt halten.
      Nach dem Loslassen der Taste [B8] erfolgt die dampfausgabe für die gespeicherte Ausgabedauer.

8. WASSERBEHÄLTER LEER

- Die rote Lampe [B5] zeigt an, dass der Wasserbehälter leer ist.
- Die verschiedenen Kaffee- und Dampfausgabemodi und die Erwärmung Dampferzeuger werden gesperrt. **Achtung:Der kaffeekessel bleibt eingeschaltet.**
- Sobald der Wassertank wieder mit Wasser gefüllt ist, kann der vorher aktivierte Vorgang erneut angewählt werden.

9. EINSTELLUNG DER WASSERDÜSE DES DAMPFERZEUGERS

Drehen Sie den Drehknopf [B9] gegen den Uhrzeigersinn von + nach -, um die Wassermenge, die aus dem Kocher kommt, zu verringern. Benutzen Sie diese Funktion, um Teegetränke zuzubereiten, für die eine geringere Menge Wasser und eine langsamere Wasserausgabe erforderlich ist.

10. VERWENDUNG VON KAFFEE-CIALDEN

- Die Verwendung von Kaffee-Cialden ist eine praktisch und hygienische Art der Kaffeezubereitung. Durch die spezielle Präparation wird das Austreten von Kaffee vermieden. Außerdem ist das Cialde nach der Benutzung leicht zu entsorgen.
- Schalten Sie die Maschine ein (Hauptshalte Abb. A16).
- Legen Sie ein Cialde in den Filtereinsatz (Abb. A1) und setzen Sie den Filter in den Filterring. Stellen Sie sicher, dass der Filterring gut befestigt ist; der Griff des Filtereinsatzes muss dazu von links nach rechts gedreht werden.
- Stellen Sie eine Tasse unter die Ausgabedüse (Abb. A1).
- Vergewissern Sie sich, dass die Grüne Lampe des Kaffeekessel nicht blinkt [B2].
- Drücken Sie die Kaffee-Taste [B6].
- Erneutes Drücken der Taste unterbricht die Kaffeeausgabe [B6]

Nehmen Sie den Filtereinsatz aus dem Filterring und entfernen Sie das Cialde.

11. EINSATZ MIT GEMAHLEN KAFFEE (Abb F – Seite 4)

Die Kaffeemaschine ist für die Verwendung mit gemahlenem Kaffee geeignet. Die Kaffeemaschine ist für die Verwendung von Espresso-Pads (Cialden) geeignet; es kann ein Adapter montiert werden.
Dabei wie folgt vorgehen.
• Maschine abschalten und abkühlen lassen. Empfehlenswert ist das Anlegen von Handschuhen, um an der Maschine zu arbeiten.
• Mit einem Schraubenzieher die Schraube lösen, die den Sitz des Wasserfilters für Espresso-Pads am Kocher sichert (achten Sie dabei darauf, dass die Schraube nicht verloren geht).
•Adapter (1) an der Ausgabeeinheit (3) einhängen, mit der Schraube (2) befestigen.

12. DIE ESPRESSOZUBEREITUNG

- Zur Zubereitung eines perfekten Espresso muss die Maschine rückstandsfrei sauber sein.
  Reinigen Sie die Filtergruppe nach jeder Benutzung.
- Wärmen Sie vor dem Einfüllen die Tassen an.
- Stellen Sie sicher, dass der Kaffee richtig gepresst mit dasPressteil wird (Abb. A13)
- Die Qualität und Feinkörnigkeit des Kaffeepulvers haben wesentlichen Einfluss auf den Geschmack.
- Zusammen mit der Maschine wird ein Messbecher (Abb. A9) geliefert. **Eine Messeinheit gemahlenen Kaffees entspricht der richtigen Menge für eine Tasse.**

13. DIE CAPPUCCINOZUBEREITUNG

Bitte agieren Sie während der Durchführung der oben beschrieben Vorgänge mit Umsicht. Die Maschine gibt einen Dampfstrahl aus.

- Diese Maschine ermöglicht die Zubereitung eines Cappuccino mit viel Schaum auf zwei verschiedene Arten.
- Methode 1: Benutzen Sie das "Dampfrohr" (Abb. A6). Tauchen Sie den Dampfauslass in den Milchbehälter. Drücken Sie die Taste [B7] um den Dampfkessel einzuschalten. Das Blinken die grüne Lampe [B3] zeigt an, dass die Maschine aufgeheizt wird. Warten bis die Lampe aufhört zu blinken. Die Maschine ist betriebsbereit.
- Drücken Sie zur manuellen oder automatischen Dampfausgabe die Taste [B8]. Sobald der Dampf ausgegeben wird, den Milchbehälter leicht bewegen, bis die Milch beginnt Schaum zu produzieren.
- Auf diese Art können auch andere Getränke (Wasser, Punch usw.) erhitzt werden.

Achtung: Dampfdüse und Dampfauslass müssen nach jeder Benutzung durch mehrfaches Ablassen des Dampfes gereinigt werden. Die Reinigung sollte erfolgen, wenn die Teile der Maschine sich abgekühlt haben. Nehmen Sie den Dampfauslass von der Düse. Sorgfältig mit einem sauberen Tuch oder Schwamm reinigen. Die

abgekühlte Milch bildet Rückstände, die den Dampfauslass verstopfen und so zu Funktionsstörungen führen. (Abb. E –Seite 4)

- Methode 2: Entfernen Sie das Dampfrohr (Abb. A16) und ersetzen sie es durch die als Zubehör erhältliche „Cappuccinodüse“ (Abb. A7). Das Ersetzen des Dampfrohrs ist denkbar einfach. Die verschiedenen Teile sind gegeneinander austauschbar. Es reicht aus, das Anschlussstück, das sich unter dem Bedienfeld befindet, einzusetzen (Abb. A14).
- **Achtung:** Die Teile der Maschine bleiben auch nach dem Abschalten noch für einige Zeit stark erhitzt.
- Drücken Sie die Taste [B7] um den Dampfkessel einzuschalten. Das Blinken des grüne Lampe zeigt an, dass die Maschine aufgeheizt wird. Warten bis die Lampe von Blinken auf Dauerleuchten schaltet. Die Maschine ist betriebsbereit.
- Nach dem Einsetzen der „Cappuccinodüse“ den Düsenauslass in den Milchbehälter tauchen. Stellen Sie eine Tasse unter den Ausgabehahn und drücken Sie zur manuellen oder automatischen Dampfausgabe die Taste [B8]. Der Ausgabehahn gibt den Schaum für den Cappuccino aus.

Achtung: Die „Cappucinodüse“ muss nach jeder Benutzung durch Eintauchen in sauberes Wasser und mehrfaches Ablassen des Wassers gereinigt werden. Dies ist nötig, um das Rohr von eventuellen Rückständen zu reinigen. Die abgekühlte Milch bildet Rückstände, die die Düse verstopfen.

14. DIE ZUBEREITUNG VON LOSEM TEE

- Benutzen Sie den Filtereinsatz (Abb. A2) mit der Filterschale (Abb. A3 oder A4).
- Pressen Sie die Teeblätter mit dem Pressteil (Abb. A13)
- Legen Sie den Filtereinsatz (Abb. A2) auf den Filterring (Abb. A15). Stellen Sie sicher, dass der Filtereinsatz gut befestigt ist; der Griff der Filterhalterung muss dazu von links nach rechts gedreht werden.
- Bringen Sie den Drehknopf für die Wasserdüse des Dampferzeugers [B9] in die gewünschte Stellung. Je niedriger die Einstellungsstufe, umso stärker wird der Tee.
- Vergewissern Sie sich, die Grüne Lampe des Dampfkessel [B2] nicht blinkt.
- Drücken Sie die Kaffeetaste [B6].
- Erneutes Drücken der Taste [B6] unterbricht die Ausgabe.
- Nehmen Sie den Filtereinsatz aus dem Filterring und reinigen Sie ihn sorgfältig.

15. DIE WARMWASSERZUBEREITUNG VON TEE

Bitte agieren Sie während der Durchführung der oben beschrieben Vorgänge mit Umsicht. Die Maschine gibt einen Dampfstrahl aus.

- Richten Sie die Dampfdüse (Abb. A6) auf die Halterungsmutter (Abb. A14).
- Stellen Sie eine Tasse unter das Dampfrohr (Abb.A6).
- Schalten Sie die Maschine ein (Abb.A16).
- Schalten Sie die Dampftaste ein/aus [B7]. Die Grüne Lampe LED [B3] beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass die Maschine aufgeheizt wird. Warten bis die Grüne Lampe von Blinken auf Dauerleuchten schaltet. Die Maschine ist betriebsbereit.
- Drücken Sie zur Ausgabe die Taste [B8].
- Sobald das Wasser der Tasse ausreichend erhitzt ist, erneut die Taste [B8] drücken. An diesem Punkt den Teebeutel einlegen und ziehen lassen.

16. REINIGUNG UND PFLEGE

- Empfohlen ist die Reinigung der Außenteile der Maschine mit einem weichen Tuch oder einem Schwamm nur mit warmem Wasser und Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Regelmäßig die als Tropfenfänger fungierende Wanne entfernen und reinigen. Der Tropfenfänger kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Erneuern Sie den Filter, wenn Sie feststellen, dass sich weiße Körner bilden. Der Filter ist bei unserem Ersatzteiledienst erhältlich.
- Stellen Sie vor jeder Reinigung sicher, dass Filtereinsatz und Dampfdüse nicht mehr erhitzt sind.

17. ZUBEHÖR

- Die Kaffeemaschine wird mit zwei Filtereinsätzen geliefert (Abb. A1 und A2) . Der erste Filtereinsatz (Abb. A2) ist für die Verwendung mit 1er- und 2er-Filtern (Abb. A3 und A4). Der zweite Filtereinsatz (Abb. A1) ist für die Verwendung von Cialden.
- Die Lade kann für die Aufbewahrung von Tassen und Untertassen benutzt werden; das zweite Fach für die Aufbewahrung der Zubehörteile, z. B. der Filter.

18. KUNDENDIENST

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:
Ist die Inbetriebnahme der Maschine aus irgendwelchen Gründen nicht möglich,
die Stromversorgung bzw. den korrekten Sitz des Netzsteckers prüfen.
In dem Fall, dass die Ursache nicht festgestellt werden kann,
den Apparat abschalten ohne selbst irgendwelche Reparaturversuche vorzunehmen und den Kundendienst verständigen.

ES

ÍNDICE

(Fig A - B) ……………………………………………………………………Pág.2
(Fig C-D) ……………………………………………………………...…….....Pág.3
(Fig E-F-G) ......………………...……………………………………….....Pág.4
1.DESCRIPCIÓN DE LA CAFETERA (Fig A)...................................Pág.27
2. DESCRIPCIÓN DEL TABLERO DE MANDO (Fig B) ……………......Pág.27
3. GENERAL………………………………………………………………....Pág.27
4. INSTALACIÓN…………………………………………………….........Pág.27
5.INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO…………………….......Pág.28
6. EXTRACCIÓN DE CAFÉ………………….………………………......Pág.28
7. PULSADOR VAPOR…………………………………………..............Pág.28
8. DEPÓSITO DE AGUA VACÍO………………………………………......Pág.29
9. REGULACION DEL CAUDAL DE AGUA DE LA CALDERA........ Pág.29
10. EMPLEO DE MONODOSIS DE CAFÉ…………………..……… ..Pág.29
11.EMPLEO DE CAFÉ MOLIDO(Fig F) ……….....……............. ..Pág.29
12. PREPARACIÓN DE UNA TAZA DE CAFÉ EXPRÉS……….........Pág.29
13. PREPARACIÓN DE UN CAPUCHINO…………………….……........Pág.29
14. PREPARACIÓN DE UNA TAZA DE TÈ EN HOJAS……...............Pág.30
15. PREPARACIÓN DEL TÈ UTILIZANDO AGUA CALIENTE….......Pág.30
16. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO……...……………………………...Pág.30
17. ACCESORIOS……………………………………………………….....Pág.30
18. SERVICIO DE ASISTENCIA PARA CLIENTE…………….……....Pág.30

1.DESCRIPCIÓN DE LA CAFETERA (Fig A – PAG2)

A1. Portafiltro para monodosis de café
A2. Portafiltro para café molido
A3. Filtro 2 taza
A4. Filtro 1 tazas
A5. Adaptador para café molido
A6. Tubo de vapor
A7. Capuchinador
A8.Llave para apretar el tornillo
A9.Dosificador para café molido
A10. Filtro del agua
A11. Bandeja recogegotas
A12. Filtro
A13. Prensador de café
A14. Tuerca soporte tubo de vapor
A15. Soporte del portafiltro
A16. Interruptor general 0/I
A17 Luces del banco de trabajo
A18. Tapa del depósito de agua
A19. Depósito de agua

DATOS TÉCNICOS:

Alimentación electrica:…………….230V/50Hz
Presión de la bomba del café:............... 15 bar
Presión de la bomba de vapor: .... 2.5 bar
Potencia de la caldera del café: ....800 W
Potencia de la caldera de vapor:...........800 W
Potencia total ....1665 W
Capacidad del tanque de agua: ....2 l

2. DESCRIPCIÓN DEL TABLERO DE MANDO (Fig B – PAG. 2)

Luz verde [B1] Señala el encendido de la máquina de café;
Luz verde [B2] Señala que el Hervidor de Café se está calentando (destello) o que ya está listo para ser utilizado (luz fija);
Luz verde [B3] Señala che el Hervidor de Vapor se está calentando (destello) o que ya está listo para ser utilizado (luz fija);
Luz verde [B4] Señala el suministro de vapor;
Luz roja [B5] Señala que el depósito de agua está vacío;
Botón [B6] Activa/desactiva el suministro de la caldera de café;
Botón [B7] Enciende/Apaga la caldera de vapor;
Botón [B8] Activa/desactiva el suministro de la caldera de vapor;
Tirador [B9] Regula el chorro de agua del hervidor de café.

3. GENERAL

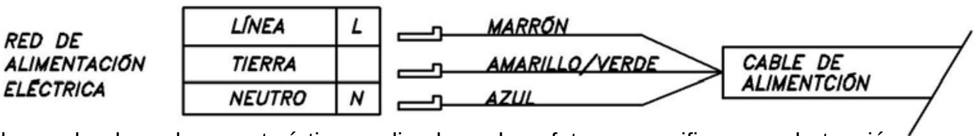
Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar su nueva cafetera para así obtener los mejores resultados.

<u>Advertencia</u>
<u>A fin de lograr los buenos resultados el grupo filtrante debe estar muy caliente, utilice la máquina con mucho cuidado para no quemarse accidentalmente.</u>

Este aparato debe ser utilizado por adultos y debe colocarse fuera del alcance de los niños.
Las partes externas del aparato se calientan mucho cuando está encendido y quedan calientes aún por un poco de tiempo después de haber apagado el aparato.
Antes de limpiar el aparato controle que esté desconectado de la red eléctrica.
Si la cafetera no funcionara correctamente y las informaciones contenidas en el manual de instrucciones no proporcionaran ninguna ayuda, contacte al servicio técnico para obtener la asistencia de un técnico autorizado.
Las reparaciones deben ser efectuadas exclusivamente por un técnico especializado.
Los materiales de embalaje utilizados pueden ser reciclados, elimínelos respetando el medio ambiente.

4. INSTALACIÓN

Conexiones eléctricas
Possibilidad de connexion



- Controle los datos contenidos en la placa de características aplicada en la cafetera, y verifique que la tensión nominal coincida con la tensión de la red y que sean adecuadas para el funcionamiento.
- Antes de realizar las conexiones eléctricas, controle la eficiencia del sistema de tierra, porque la conexión a tierra de la cafetera es obligatoria según lo dispuesto por la ley. El fabricante no se considera responsable por lesiones o daños a los bienes que deriven del incumplimiento de tal disposición.
- Para los modelos sin enchufe, monte un enchufe estándar que soporte la carga especificada del cable eléctrico. El conductor de tierra del cable es de color amarillo/verde. El enchufe debe quedar en una posición accesible.
- Si prefiere hacer una conexión fija a la red eléctrica, monte un interruptor automático multipolar con distancia entre los contactos de 3 mm.
- Para conectar el cable de la cafetera, afloje y quite la tapa en la regleta para acceder a los contactos internos. Realice la conexión bloqueando el cable en posición mediante la mordaza del cable y cierre la regleta con la tapa nuevamente.
- Si debe sustituir el cable, el conductor de tierra (amarillo/verde) siempre debe ser 10 mm más largo que los conductores de línea.
- En caso de que sea necesario sustituir el cable de alimentación, el montaje de los bornes o la longitud de los conductores entre el punto de fijación del cable y los bornes tiene que ser tal que los conductores activos (Línea y Neutro) se tensen antes del conductor de toma a tierra, si el cable sale de su dispositivo de fijación Si

el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o por su servicio posventa.

Fijación de la cafetera a la unidad (Fig C –D PAG.3)

- Marque en el mueble la medida para colocar los soportes de bloqueo.
- Fije al mueble los soportes de bloqueo, prestando atención a orientar las tuercas [1] en la jaula como se indica en la figura C.
- Coloque la cafetera en el mueble para instalarla.
- Los orificios para los tornillos de fijación se encuentran: en la zona interna del área donde se encuentra el depósito de agua, a la derecha, tal como se indica (fig. D)
- Fije la cafetera con los tornillos y la llave entregados (A8).

5. INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO

Llenado del depósito de agua (fig.E - pag.3)
Empuje la puerta del depósito (Fig A18) situada a la derecha
Quite el depósito del alojamiento (Fig A19)
Llene el depósito con agua fresca y vuélvalo a colocar en su lugar, cierre la puerta (Fig A18)
Coloque el filtro (Fig A10) en agua fría durante algunos minutos antes de utilizarlo.
Si la cafetera no ha sido utilizada por un período de tiempo prolongado, cambie el agua del depósito.

Encendido de la cafetera
Encienda la cafetera mediante el pulsador Interruptor general 0/I (On/Off) (Fig A16)
La luz verde [B1] se encenderá contemporáneamente con la luz verde de la caldera del café [B2] que parpadeará indicando que la caldera se está calentando.
La luz roja [B5] señala que el depósito de agua está vacío
La máquina estará lista para funcionar cuando la luz verde [B2] deje de parpadear y quede encendido con luz fija.

6. EXTRACCIÓN DE CAFÉ

El suministro de café se puede activar en modalidad **“MANUAL”** o **“PROGRAMADA”**, utilizando la tecla de suministro de café [B6] de la siguiente forma:

- Modalidad de suministro de café **“MANUAL”**: se activa el suministro pulsando y soltando el botón [B6] (durante menos de un segundo). La máquina vierte café normalmente. Para interrumpir el suministro es suficiente pulsar de nuevo la tecla [B6].

- Modalidad de suministro de café **“PROGRAMADA”**: con esta configuración es posible memorizar un tiempo de suministro de café que puede utilizarse de nuevo en cualquier momento:

  - *Memorización de la duración de suministro de café*. Para activar este procedimiento se tiene que mantener pulsado el botón [B6] durante más de 5 segundos. Si se mantiene pulsada la tecla [B6] se memorizará el tiempo efectivo de suministro de café.
    Cuando haya alcanzado el tiempo deseado suelte el botón [B6] y púlselo inmediatamente después otras dos veces.
    Sólo es posible memorizar un tiempo de suministro cada vez. Si se repite la operación se elimina la memoria configurada precedentemente.
  - *Utilización de la duración de suministro de café programada.* Para utilizar la memoria de suministro configurada, es suficiente mantener pulsado el botón [B6] durante un intervalo de tiempo comprendido entre 1 y 5 segundos.
    Después de soltar el botón [B6] el suministro de café continua durante un tiempo que corresponde al que se ha configurado en la memoria.

7. PULSADOR VAPOR

- Presione el pulsador [B7] para encender la caldera de vapor.
- La luz verde [B3] parpadeará para indicar que la máquina se está calentando. Cuando deja de parpadear y quede encendido significa que la máquina está lista para extraerá vapor.
- Presione el pulsador [B8] para extraerá vapor.

Para calentar un líquido (leche, té, etc.) con la lanza de vapor es necesario utilizar un recipiente metálico adecuado, largo, estrecho y con asa.

- Mientras sale el vapor, se aconseja mover lentamente el recipiente de abajo hacia arriba y viceversa de forma que se mezcle el líquido mientras se está calentando.
- Es necesario controlar que el tubo permanezca siempre en el interior del recipiente.
- Es necesario girar la lanza de vapor hacia el exterior de la máquina y efectuar las operaciones que se han descrito anteriormente, manteniendo el recipiente bien sujeto.
- Al final del suministro de vapor se gira de nuevo la lanza encima de la rejilla de goteo para que se escurra.

El suministro de vapor se puede activar en modalidad **“MANUAL”** o **“PROGRAMADA”**, utilizando la tecla de suministro de vapor [B8] de la siguiente forma:

- Modalidad de suministro de vapor **“MANUAL”**: se activa el suministro pulsando y soltando el botón [B8] (durante menos de un segundo). La máquina vierte café normalmente. Para interrumpir el suministro es suficiente pulsar de nuevo la tecla [B8].

- <u>Modalidad de suministro de vapor **“PROGRAMADA”**</u>: con esta configuración es posible memorizar un tiempo de suministro de café que puede utilizarse de nuevo en cualquier momento:

  - *Memorización de la duración de suministro de vapor*. Para activar este procedimiento se tiene que mantener pulsado el botón [B8] durante más de 5 segundos. Si se mantiene pulsada la tecla [B6] se memorizará el tiempo efectivo de suministro de café.
    Cuando haya alcanzado el tiempo deseado suelte el botón [B8] y púlselo inmediatamente después otras dos veces.
    Sólo es posible memorizar un tiempo de suministro cada vez. Si se repite la operación se elimina la memoria configurada precedentemente.
  - *Utilización de la duración de suministro de vapor programada.* Para utilizar la memoria de suministro configurada, es suficiente mantener pulsado el botón [B8] durante un intervalo de tiempo comprendido entre 1 y 5 segundos.
    Después de soltar el botón [B8] el suministro de café continua durante un tiempo que corresponde al que se ha configurado en la memoria.

8. DEPÓSITO DE AGUA VACÍO

- La luz roja [B5] se enciende cuando el depósito de agua está vacío.
- Las modalidades de suministro de café y de vapor se suspenden, incluido el calentamiento de la caldera de vapor. **¡Atención! : la caldera de café permanece encendida**

9. REGULACION DEL CAUDAL DE AGUA DE LA CALDERA

- Gire el regulador [B9] hacia la izquierda de “+” a “–“ para disminuir la cantidad de agua que sale de la caldera de café. Este proceso se utiliza para hacer bebidas tipo té o tisanas, que requieren un flujo más lento y menor de agua.

10. EMPLEO DE LAS MONODOSIS DE CAFÉ

Utilizar las monodosis de café es una manera sencilla, cómoda e higiénica de hacer café, porque gracias al material especial del envase con que están hechas se evita la salida de café y puede eliminarse con gran facilidad.
Encienda la máquina (Fig A16).
Introduzca una monodosis en el portafiltro (Fig A1) y colóquelo en el soporte (Fig A15) moviendo la manija del portafiltro de izquierda a derecha para controlar que esté colocado correctamente.
Coloque la taza debajo de la boquilla (Fig A1).
Controle que la luz verde de la caldera [B2] no parpadee.
Presione el pulsador del café [B6]
Presione de nuevo el pulsador del café [B6] para detener la extracción

Quite el portafiltro del soporte y quite la monodosis.

11. EMPLEO DE CAFÉ MOLIDO (Fig F – PAG.4)

La máquina se puede utilizar con café molido. La caldera de café está preparada para las pastillas de café, pero es posible instalar un adaptador.
Siga los pasos siguientes.
• Apague la máquina de café y, para prevenir las quemaduras, se recomienda esperar hasta que el equipo se enfríe. De todos modos, es mejor protegerse las manos con guantes.
• Utilizando un destornillador, destornille el tornillo que asegura el filtro del agua para pastillas de café a la caldera de café (se recomienda no perder el tornillo viejo).
• Enganche el adaptador (1) a la unidad de suministro (3), bloqueándolos juntos con un tornillo (2).

12. PREPARACIÓN DE UNA TAZA DE CAFÉ EXPRÉS

- Controle que la cafetera esté limpia para obtener un café exprés excelente.Limpie los filtros después de cada uso.
- Caliente las tazas antes de llenarlas.
- Presione el café utilizando el prensador de café (Fig A13)
- La calidad y el molido del café pueden influir sobre el sabor.
- La máquina de café se suministra junto con un dosificador (fig A9). **Una dosis individual de café molido corresponde a la cantidad necesaria para una taza individual.**

13. PREPARACIÓN DE UN CAPUCHINO

Se aconseja prestar la máxima atención al seguir las operaciones descritas puesto que la máquina suministra un chorro de vapor.

- Esta cafetera permite hacer la espuma para el capuchino con dos métodos diferentes.
- Método 1: use el “tubo de vapor” (Fig. A6) y sumerja la boquilla de vapor dentro de un recipiente con leche. Presione el pulsador.[B7] para encender la caldera de vapor. La luz verte que parpadea [B3] indica que la máquina se está calentando. Cuando la luz deja de parpadear la máquina está lista para su uso.
- Presione el pulsador de vapor [B8] para extraer el vapor manual o automáticamente. Cuando comience a salir el vapor, mueva el recipiente ligeramente hacia arriba y hacia abajo, hasta que la leche forme la espuma para el capuchino.
- Otros líquidos, por ejemplo el agua, ponche, etc. pueden calentarse de la misma manera.

<u>**Atención: el tubo de vapor y la boquilla deben limpiarse cada vez que se utilicen haciendo salir vapor varias veces. Es mejor limpiar los componentes una vez que se hayan enfriado y separando el tubo de vapor de la boquilla. Límpielos muy bien con una esponja o con un trapo limpios. Cuando la leche se enfría forma unas**</u>

impurezas que bloquean el agujero de salida del vapor perjudicando el funcionamiento correcto de la máquina. (Fig.E1, **pag.4**)

- Método 2: quite el tubo de vapor (Fig A6) y sustitúyalo con el capuchinador (Fig A7) disponible como accesorio, esto es muy sencillo porque los distintos componentes son intercambiables y el usuario solo tiene que utilizar la conexión situada debajo del tablero de mando (Fig.A14).
- **Atención:** después de apagar la máquina los componentes siguen estando muy calientes por un poco de tiempo, por lo que podría quemarse.
- Presione el pulsador [Fig.B7] para encender la caldera de vapor. La luz verde [B3] parpadeará para indicar que la máquina se está calentando. Cuando el led queda encendido la máquina está lista para su uso.
- Después de montar el capuchinador en la máquina, sumerja el tubo pequeño en el recipiente de la leche. Coloque la taza de café debajo de la boquilla y presione el pulsador del vapor [B8] para extraer el vapor manual o automáticamente. Con la boquilla se obtendrá la espuma para hacer el capuchino.

Atención: limpie siempre el capuchinador después de su uso sumergiendo el tubo en un recipiente lleno de agua limpia y erogando vapor varias veces. Así se eliminarán los residuos del tubo. Cuando la leche se enfría genera una impurezas que bloquean el orificio de salida.

14. PREPARACIÓN DE UNA TAZA DE TÉ EN HOJAS

- Use el portafiltro (Fig A2) con el filtro (Fig A3 o A4)
- Presione las hojas de té con el prensador (Fig A13).
- Coloque el portafiltro (Fig A2) en el soporte (Fig A15) y gírelo de izquierda a derecha asegurándolo en su lugar.
- Ajuste el regulador de caudal de la caldera de café [B9] según la regulación deseada: más baja es la regulación más fuerte será el té.
- Controle que el luz verde de la caldera [B2] no parpadee.
- Presione el pulsador del café [B6].
- Al presionarlo de nuevo [B6] se detiene la extracción.
- Quite el portafiltro del soporte y límpielo.

15. PREPARACIÓN DE TÉ UTILIZANDO AGUA CALIENTE

Se aconseja prestar la máxima atención al seguir las operaciones descritas puesto que la máquina suministra un chorro de vapor.

- Coloque la boquilla de vapor (Fig A6) en su soporte (Fig A14)
- Coloque una taza debajo del tubo de vapor (Fig A6)
- Encienda la máquina (Fig A16)
- Presione el pulsador de vapor [B7]. La luz verde parpadeará [B3] mientras la caldera se calienta y quedará encendido cuando la máquina esté lista.
- Presione el pulsador de salida del vapor [B8] para comenzar.
- Cuando el agua de la taza se haya calentado de forma suficiente, pulse de nuevo el botón [B8]. Ahora ya puede hundir una bolsa que contenga una dosis de té y esperar hasta que la infusión esté lista.

16. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Las partes externas de la máquina pueden limpiarse con agua jabonosa tibia utilizando una esponja o un paño suave. No utilice productos de limpieza abrasivos.
- La bandeja recogegotas puede quitarse y limpiarse periódicamente, también puede lavarse en el lavavajillas.
- Se aconseja sustituir el filtro descalcificador cuando las sales antical en su interior cambian totalmente de color; el filtro puede pedirse a nuestro Departamento de recambios.
- Cuando limpie el portafiltro o la boquilla de vapor, asegúrese de que estén fríos antes de limpiarlos.

17. ACCESORIOS

- La cafetera está equipada con dos portafiltros (Fig A1 y A2). El filtro (Fig A2) se utiliza con el filtro para 1 o tazas (Fig A3 y A4). El segundo se utiliza con las monodosis (Fig A-1).
- El cajón puede utilizarse para guardar tazas y platos y tiene un compartimiento para guardar todos los accesorios tales como los filtros.

18. SERVICIO DE ASISTENCIA PARA CLIENTES

Antes de llamar al servicio de Asistencia Técnica
En caso de que la máquina de café no funcione, le aconsejamos que:

➢ verifique que la clavija se encuentre colocada correctamente en la toma de corriente.

En caso de que no consiga localizar la causa del error:

➢ apague el equipo, no intente arreglarlo usted mismo y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

NL

INHOUD

(Afb A, B) Blz.2
(Afb C, D)..Blz.3
(Afb E-F-G)..Blz. 4
1. BESCHRIJVING VAN HET KOFFIE-APPARAAT (Afb A).................Blz. 32
2. BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL (Afb B)..............Blz. 32
3. VOORWOORD………………………………………………………….Blz. 32
4. INSTALLATIE………………………………………………………….Blz. 32
5. AANWIJZINGEN VOOR DE EERSTE MAAL VAN GEBRUIK...........Blz. 33
6. AFGIFTE KOFFIE...Blz. 33
7. KNOP STOOMAFGIFTE...Blz. 33
8. WATERRESERVOIR LEEG ....Blz. 34
9. AFSTELLEN VAN DE WATERSTRAAL UIT DE KETEL...................Blz. 34
10. GEBRUIK VAN KOFFIE IN CAPSULES.......................................Blz. 34
11. GEBRUIK VAN GEMALEN KOFFIE (Afb F)..................................Blz. 34
12. ESPRESSO MAKEN ....Blz. 34
13. CAPPUCCINO MAKEN………………………………..……….....Blz. 34
14. THEE MAKEN MET THEEBLAADJES..Blz. 35
15. THEE MAKEN MET WARM WATER...Blz. 35
16. REINIGING EN ONDERHOUD...Blz. 35
17. ACCESSOIRES………………………………………..……….....Blz. 35
18. KLANTENSERVICEDIENST ……………………………...……….....Blz. .35

1.BESCHRIJVING VAN HET KOFFIE-APPARAAT (Afb A – blz.2)

A1. Filterhouder voor koffie in capsules
A2. Filterhouder voor gemalen koffie
A3. Filter voor 2 kopje
A4. Filter voor 1 kopjes
A5. Apparaat voor gemalen koffie
A6. Stoompijpje
A7. Melkopschuimer
A8. Inbussleutel voor het bevestigen van schroeven
A9.Maatschepje voor gemalen koffie
A10. Waterfilter
A11. Lekbakje
A12. Filter
A13. Stampertje
A14. Bevestigingsmoer stoompijpje
A15. Ringmoer filterhouder
A15.Hoofdschakelaar 0/I
A16.Lampen werkvlak
A17. Waterreservoir
A18 Luikje van het waterreservoir
A19. Waterreservoir

TECHNISCHE GEGEVENS:

Stroomvoorziening:……………….........230 V
Druk waterpomp: ....15 bar
Druk stoompomp: ....2.5 bar
Opgenomen vermogen Koffieketel: ....800 W
Opgenomen vermogen stoomketel:.......800 W
Totaal opgenomen vermogen:.............1665 W
Inhoud waterreservoir:................................. 2 l

2. BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL (Afb B – blz. 2)

Groen lampje	[B1]	Dit geeft aan dat het koffie-apparaat ingeschakeld is;
Groen lampje	[B2]	Dit geeft aan dat de koffieketel verwarmd wordt (het lampje knippert) of gebruiksklaar is (het lampje brandt onafgebroken);
Groen lampje	[B3]	Dit geeft aan dat de stoomketel verwarmd wordt (het lampje knippert) of gebruiksklaar is (het lampje brandt onafgebroken);
Groen lampje	[B4]	Dit geeft aan dat er stoom wordt afgegeven;
Rood lampje	[B5]	Dit geeft aan dat het waterreservoir leeg is ;
Toets	[B6]	Activeert / deactiveert afgifte uit de koffieketel;
Toets	[B7]	Schakelt de stoomketel in / uit;
Toets	[B8]	Activeert / deactiveert afgifte uit de stoomketel;
Knop	[B9]	Regelt de hoeveelheid water uit de koffieketel1. Ledlampje dat aangeeft dat het

3. VOORWOORD

Om uw nieuwe koffie-apparaat zo goed mogelijk te kunnen gebruiken verzoeken wij u alle in deze handleiding vervatte aanwijzingen aandachtig door te lezen voordat u het apparaat gaat installeren en in werking stelt.

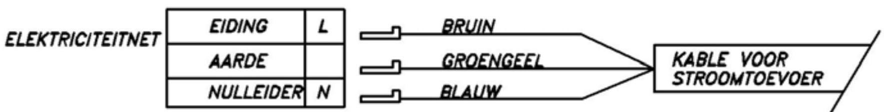
<u>Let op</u>

<u>Om een zo goed mogelijk resultaat te bereiken moet de filtergroep zo warm mogelijk zijn. Gebruik het apparaat dus met de grootst mogelijke voorzichtigheid om te voorkomen dat u zich per ongeluk brandt.</u>

- Dit apparaat mag alleen door volwassenen gebruikt worden en moet buiten het bereik van kinderen gehouden worden.
- De buitenzijde kan zeer heet worden terwijl het apparaat aan staat en blijft dat ook nog korte tijd nadat het apparaat uitgeschakeld is.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u reinigingswerkzaamheden gaat uitvoeren.
- Indien het apparaat niet goed functioneert en de aanwijzingen in deze handleiding geen uitkomst bieden, verzoeken wij u contact met onze service-afdeling op te nemen en om hulp van een geauthoriseerde technicus te vragen.
- Reparaties mogen uitsluitend door gespecialiseerde technici uitgevoerd worden.
- Het voor de verpakking ge bruikte materiaal is milieuvriendelijk en kan gerecycled worden. Ontdoe u van het verpakkingsmateriaal met inachtneming van de voorschriften op het gebied van het milieu.

4. INSTALLATIE

Elektrische aansluitingen



- Controleer de gegevens op het machineplaatje van het koffie-apparaat en vergewis u ervan dat die met de spanning van de stroomvoorziening en het vermogen dat aangewend wordt om het apparaat te laten werken, overeenkomen.
- Voordat u de elektrische aansluitingen gaat uitvoeren dient u te controleren dat de aarding goed werkt. Aarding van het koffie-apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van de hand voor persoonlijk letsel of materiale schade die het gevolg zijn van het feit dat dit vereiste niet in acht genomen is.
- Voor de modellen zonder stekker dient u een standaard stekker te monteren die de specifieke belasting van de elektriciteitskabel kan dragen. De aardingsdraad is groen-geel. De stekker moet toegankelijk zijn.
- Desgewenst kunt u een vaste elektrische aansluiting aanbrengen met een meerpolige automatische schakelaar waarbij tussen de verwarmingsplaat en het elektriciteitsnet een ruimte van tenminste 3 mm moet zijn.
- Voor het aansluiten van de elektriciteitskabel van het koffie-apparaat verwijdert u de dekplaat van het klemmenbord zodat de contacten daarbinnen toegankelijk worden. Verricht de aansluiting waarbij u de kabel op de juiste plaats met het meegeleverde kabelklem vastzet en plaats de dekplaat weer op het klemmenbord.
- Indien het noodzakelijk is de stroomkabel te vervangen, dient u de klemmetjes zo te monteren of dient de lengte van de draden tussen het bevestigingspunt van de kabel en de klemmetjes zo groot te zijn dat de actieve

draden (lijn en nulleider) langer zijn dan de aardingsdraad, waar de kabel uit zijn plaats van bevestiging naar buiten komt

Bevestiging van het koffie-apparaat op het werkblad (Abf C-D blz.3)

- Teken op de kast de punten af waar de bevestigingshouders moeten komen.
- Bevestig de bevestigingshouders op de kast, waarbij u erop dient te letten de moeren in de korf (1) zo te richten als op de afbeelding C te zien is.
- Plaats het koffie-apparaat op de keukenkast waarop u dat wilt installeren.
- De boringen voor de bevestigingsschroeven bevinden zich in het gebied waar het waterreservoir zich bevindt, rechts zoals aangegeven
- Bevestig het koffie-apparaat met de meegeleverde schroeven en inbussleutel.

5. AANWIJZINGEN VOOR DE EERSTE MAAL VAN GEBRUIK

Vullen van het waterreservoir (Abf. E blz.3)

- Duw het luikje van het waterreservoir (Afb A18) naar rechts.
- Haal het reservoir van zijn plaats weg (Afb A19).
- Vul het met zacht water en breng het weer op zijn plaats aan waarbij u het luikje weer dicht doet (Afb A18).
- Vergewis u ervan dat het filter (Afb A10) enkele minuten in koud water gedompeld is voordat u het voor de eerste maal gaat gebruiken.

Als het koffie-apparaat langere tijd niet gebruikt is, dient u het water in het reservoir te vervangen.

In werking zetten van het apparaat

- Zet het apparaat aan door op de Hoofdschakelaar 0/I te drukken (Afb A16)
- Het Groen lampje [B1] zal gaan branden en tegelijkertijd zal het Groen lampje [B2] van de waterketel gaan knipperen waarmee het aangeeft dat de waterketel verhit wordt.
- Rood lampje [B5] Dit geeft aan dat het waterreservoir leeg is ;
- Wacht todat het lampje [B2] ophoudt te knipperen en onafgebroken brandt; nu is het apparaat klaar voor gebruik.

6. AFGIFTE VAN KOFFIE

De koffie kan op twee manieren worden afgegeven: **"HANDMATIG"** of **"GEPROGRAMMEERD"**; hiervoor gebruikt u de toets voor afgifte van koffie [B6] als volgt:

- ❖ **"HANDMATIGE"** afgifte van koffie: Afgifte wordt geactiveerd door op de toets [B6] te drukken en die weer los te laten(als u de toets korter dan één seconden ingedrukt houdt). Het apparaat geeft normaal koffie af. Druk opnieuw op de toets [B6] om de afgifte te onderbreken.

- ❖ **"GEPROGRAMMEERDE"** afgifte van koffie : Met deze instelling is het mogelijk een bepaalde tijdsduur voor het afgeven van koffie in het geheugen op te slaan die op elk gewenst moment opnieuw opgeroepen kan worden:

    - o *Programmering van de tijdsduur van afgifte van koffie*. Voor het activeren van deze procedure dient u de toets [B6] langer dan 5 seconden ingedrukt te houden. Wanneer u deze toets [B6] ingedrukt blijft houden, zal de duur dat er daadwerkelijk koffie wordt afgegeven, in het geheugen worden opgeslagen. Wanneer de gewenste tijd om is, laat u de toets [B6] los en drukt onmiddellijk daarna nog twee maal op de toets.
      Het is mogelijk één tijdsduur voor afgifte per keer in het geheugen op te slaan. Wanneer u deze handeling herhaalt wordt de eerder in het geheugen opgeslagen afgifteduur gewist.
    - o *Toepassing van de geprogrammeerde duur van koffie-afgifte.* Om de in het geheugen opslagen tijdsduur van afgifte te gebruiken dient u de toets [B6] niet korter dan 1 seconde, maar niet langer dan 5 seconden ingedrukt te houden.
      Nadat u de toets [B6] hebt losgelaten zal er zolang koffie worden afgegeven als dat in het geheugen is ingevoerd.

7. KNOP VOOR AFGIFTE VAN STOOM

- Activeer de stoomketel door op de toets [B7] te drukken.
- Het groene lampje [B3] gaat knipperen om aan te geven dat de stoomketel verhit wordt.
- Wacht tot het groene lampje [B3] ophoudt te knipperen en continu gaat branden; nu is het apparaat gereed om gebruikt te worden.

Voor het verwarmen van een vloeistof (melk, thee, etc.) met het stoompijpje dient u een speciale metalen, lange en smalle kan voorzien van een handgreep te gebruiken .

- o Het is raadzaam de kan langzaam van beneden naar boven en weer terug te bewegen terwijl de stoom naar buiten komt zodat u de vloeistof terwijl die verwarmd wordt, mengt.
- o U dient te controleren dat het pijpje niet uit de kan komt.
- o U dient het stoompijpje buiten het apparaat te draaien en de hierboven beschreven handelingen uit te voeren, waarbij u de kan stevig dient vast te houden.
- o Na afloop van de stoomafgifte draait u het stoompijpje terug boven het lekbakje en laat u het pijpje uitlekken.

De Afgifte van Stoom kan op twee manieren worden afgegeven: **"HANDMATIG"** of **"GEPROGRAMMEERD"**; hiervoor gebruikt u de toets voor afgifte van stoom [B8] als volgt:

- ❖ **"HANDMATIGE"** afgifte van stoom: Afgifte wordt geactiveerd door op de toets [B8] te drukken en die weer los te laten(als u de toets korter dan één seconden ingedrukt houdt). Het apparaat geeft normaal koffie af. Druk opnieuw op de toets [B8] om de afgifte te onderbreken.

- **“GEPROGRAMMEERDE”** afgifte van stoom : Met deze instelling is het mogelijk een bepaalde tijdsduur voor het afgeven van koffie in het geheugen op te slaan die op elk gewenst moment opnieuw opgeroepen kan worden:

    - *Programmering van de tijdsduur van afgifte van stoom*. Voor het activeren van deze procedure dient u de toets [B8] langer dan 5 seconden ingedrukt te houden. Wanneer u deze toets [B8] ingedrukt blijft houden, zal de duur dat er daadwerkelijk koffie wordt afgegeven, in het geheugen worden opgeslagen. Wanneer de gewenste tijd om is, laat u de toets [B8] los en drukt onmiddellijk daarna nog twee maal op de toets.
      Het is mogelijk één tijdsduur voor afgifte per keer in het geheugen op te slaan. Wanneer u deze handeling herhaalt wordt de eerder in het geheugen opgeslagen afgifteduur gewist.
    - *Toepassing van de geprogrammeerde duur van stoom-afgifte.* Om de in het geheugen opslagen tijdsduur van afgifte te gebruiken dient u de toets [B8] niet korter dan 1 seconde, maar niet langer dan 5 seconden ingedrukt te houden.
      Nadat u de toets [B8] hebt losgelaten zal er zolang koffie worden afgegeven als dat in het geheugen is ingevoerd.

8. WATERRESERVOIR LEEG

- Het rode lampje [B5] gaat branden wanneer het waterreservoir leeg is.
- Er wordt geen koffie of stoom afgegeven, en verwarming van de stoomketel wordt onderbroken. **Let op! : de koffieketel blijft branden**
- Wanneer het waterreservoir gevuld is, kunt u de daarvoor geactiveerde functie selecteren.

9. AFSTELLEN VAN DE WATERSTRAAL UIT DE KETEL

- Draai de Knop [B9] tegen de wijzers van de klok in van “+” naar “–“om de hoeveelheid water die uit de waterketel komt, te verminderen. Gebruik deze procedure voor het maken van dranken als thee of kruidenthee die een kleinere hoeveelheid water in meer tijd verlangen.

10. GEBRUIK VAN KOFFIE IN CAPSULES

- Het gebruik van koffie in capsules is een practische en hygiënische manier om koffie te maken dankzij de speciale verpakkingsmanier die voorkomt dat er koffie lekt, bovendien zij ze na gebruik gemakkelijk te verwijderen.
- Zet het apparaat aan (Afb A16).
- Plaats een capsule in de filterhouder (Afb A1) en breng die in de ringmoer aan (Afb A15) waarbij u zich ervan dient te vergewissen deze correct aan te brengen en de handgreep van de filterhouder van links naar rechts te draaien.
- Zet het kopje onder het spuitmondje (Afb A1).
- Controleer dat het Groen lampje [B2] van de ketel niet knippert .
- Druk op de Toets koffie [B6].
- Druk opnieuw op de Toets [B6] om de afgifte van koffie te onderbreken.

Haal de filterhouder uit de ringmoer en verwijder de capsule.

11. GEBRUIK VAN GEMALEN KOFFIE (Afb F – blz.4)

Het apparaat kan met gemalen koffie gebruikt worden. De koffieketel is geschikt voor het gebruik van pads, maar u kunt een passtuk installeren.
Ga als volgt te werk.

- Zet het koffie-apparaat uit en wacht om verbrandingen te voorkomen tot het apparaat geheel is afgekoeld. Het is in ieder geval beter de handen met handschoenen te beschermen.
- Draai met behulp van een schroevendraaier de schroef waarmee het waterfilter voor pads aan de koffieketel bevestigd is, los (Let erop dat u de oude schroef niet kwijt raakt).
- Haak het passtuk (1) aan de afgiftegroep (3) vast, en zet die samen met een schroef (2) vast.

12. ESPRESSO MAKEN

- Om een lekker kopje espresso te verkrijgen dient u zich ervan te vergewissen dat het koffie-apparaat schoon is. Reinig de filtergroep telkens wanneer u het apparaat gebruikt hebt.
- Verwarm de kopjes voor gebruik.
- Vergewis u ervan dat de koffie aangestampt is met het stampertje (Afb A13).
- De kwaliteit en de grootte van de koffiebonen kunnen van invloed zijn op de smaak.
- Er wordt een maatschepje (afb A9) bij het koffie-apparaat geleverd. **Eén enkele dosis gemalen koffie komt overeen met de benodigde hoeveelheid voor één enkel kopje.**

13. CAPPUCCINO MAKEN

Het is raadzaam bij het uitvoeren van de beschreven handelingen zeer goed op te letten, daar het apparaat een straal stoom afgeeft.

- Met dit koffie-apparaat kunt u op twee verschillende manieren een kopje cappuccino met veel schuim maken.
- Methode 1: gebruik het “stoompijpje” (Afb. A6) waarbij u het stoomtuitje in het kannetje met melk dompelt. Druk op de Toets [B7] om de stoomketel aan te zetten. Het knipperende Groen lampje [B3] geeft aan dat het apparaat verhit wordt. Wanneer het Groen lampje [B3] ophoudt te knipperen, wil dat zeggen dat het apparaat klaar is voor gebruik.
- Druk op de Toets [B8] voor afgifte van stoom, handmatig of automatisch. Wanneer er stoom naar buiten begint te komen, beweegt u het kannetje langzaam op en neer, totdat de melk voor de cappuccino zal gaan schuimen.

- Op dezelfde manier kunt u ook andere dranken, zoals water, punch etc. verwarmen.

Let op: het spuitmondje en het tuitje moeten elke keer dat ze gebruikt zijn schoongemaakt worden, en wel door meerdere malen stoom naar buiten te laten komen. Het is raadzaam deze te reinigen wanneer ze afgekoeld zijn en het spuitmondje van het tuitje voor stoomafgifte van elkaar te scheiden. Maak ze met behulp van een schone doek of spons zorgvuldig schoon. Wanneer de melk afkoelt, treedt er korstvorming op waardoor de opening waardoor de stoom naar buiten komt, verstopt raakt en het apparaat slecht zal gaan werken. Afb. E (blz.4)

- Methode 2: verwijder het stoompijpje (Afb. A6) en vervang dit met de speciale Melkopschuimer (Afb. A7) verkrijgbaar als accessoire. Dit is heel gemakkelijk omdat de verschillende delen onderling verwisselbaar zijn en u alleen maar het koppelingselement dat zich onder het bedieningspaneel (Afb.A14) bevindt, behoeft aan te brengen.
- **Let op:** de verschillende delen kunnen nog enige tijd warm blijven, ook nadat het apparaat is uitgezet, zodat u zich eraan zou kunnen branden.
- Druk op de Toets [B7] om de ketel aan te zetten. Het knipperende Groen lampje [B3] geeft aan dat het apparaat verhit wordt. Wanneer het Groen lampje [B3] onafgebroken brandt, is het apparaat klaar voor gebruik.
- Nadat u de “Melkopschuimer” op het apparaat hebt aangebracht, dompelt u het pijpje in het kannetje met de melk. Zet het kopje onder het tuitje en druk op de Toets voor stoom-afgifte [B8] , handmatig of automatisch. Uit het tuitje zal de schuim voor de cappuccino komen.

Let op: maak de “Melkopschuimer” telkens nadat u hem gebruikt hebt, schoon, dompel het pijpje in een kan met schoon water en laat meerdere keren stoom naar buiten komen. Dit dient ertoe eventuele resten van het pijpje te verwijderen. Wanneer de melk afkoelt, treedt er korstvorming op waardoor de opening waardoor de stoom naar buiten komt, verstopt raakt.

14. THEE MET THEEBLAADJES MAKEN

- Gebruik de filterhouder (Afb. A2) met de filtercup(Afb. A3 of A4)
- Druk de theeblaadjes met het stampertje aan (Afb. A13)
- Plaats de filterhouder (Afb. A2) op de ringmoer (Afb. A15) en draai die van links naar rechts waarbij u zich ervan dient te vergewissen dat die goed op zijn plaats zit.
- Stel de regelknop voor de waterstraal uit de ketel [B9] op de gewenste stand. Hoe lager afgesteld, des te sterker zal de thee zijn.
- Controleer dat het Groen lampje [B2] van de ketel niet knippert.
- Druk op de Toets del koffie [B6].
- Druk de Toets [B6] nogmaals om de afgifte te onderbreken.
- Haal de filterhouder uit de ringmoer en maak hem schoon.

15. THEE MET WARM WATER MAKEN

Het is raadzaam bij het uitvoeren van de beschreven handelingen zeer goed op te letten, daar het apparaat een straal stoom afgeeft.

- Plaats het spuitmondje van de stoom (Afb. A6) op de bevestigingsmoer (Afb. A14).
- Zet een kopje onder het stoompijpje (Afb A6).
- Zet het apparaat aan (Afb. A16).
- Zet de Toets voor stoom [B7] op aan / uit. Een Groen lampje [B3] zal gaan knipperen terwijl de ketel verhit wordt. Wanneer het Groen lampje [B3] onafgebroken brandt, betekent dit dat hij klaar is voor voor afgifte.
- Druk op de Toets voor afgifte van stoom [B8] om te beginnen.
- Wanneer het water in het kopje voldoende verwarmd is, drukt u opnieuw op de toets [B8]. Nu kunt u er een theezakje in doen en wachten tot de thee klaar is.

16. REINIGING EN ONDERHOU D

- Het is raadzaam de buitenzijde van het apparaat alleen met een warm sopje schoon te maken; u gebruikt hiervoor een zachte doek of spons. U mag geen schuurmiddelen gebruiken.
- Haal zo nu en dan het lekbakje (Abf. A11) weg en maak het schoon. Het kan ook in de vaatwasser.
- Vervang het waterfilter (Abf A10 wanneer u constateert dat die witte korrels bevat. Het filter is verkrijgbaar bij onze afdeling reserve-onderdelen.
- Vergewis u ervan dat de filterhouder (abf A1 en A2) of het spuitmondje afgekoeld zijn voordat u ze gaat schoonmaken.

17. ACCESSOIRES

- Het koffie-apparaat is voorzien van twee filterhouders (Afb A1 en A2). De filterhouder (Afb A2) wordt gebruikt met het filter voor één kopje en voor twee kopjes (Afb A3 en A4). Het tweede filter (Afb A1, blz.35) wordt gebruikt voor de capsules.
- U kunt de lade gebruiken om de kopjes en schoteltjes erin op te bergen, terwijl u in het andere vak de andere accessoires zoals de filters kunt opbergen.

18. KLANTENSERVICEDIENST

Voordat u de technische servicedienst belt

Is het wanneer het koffie-apparaat niet werkt, het raadzaam te:

- ➢ controleren of de stekker goed in het stopcontact zit.

Indien u de oorzaak van de storing niet kunt vinden:

- ➢ schakel het apparaat uit schakelen, kom er verder niet aan en neem contact op met de technische servicedienst.

PT

ÍNDICE

(Fig A-B)..Pág. 2
(Fig C-D)..Pág. 3
(Fig E-F-G)..Pág. 4
1. DESCRIÇÃO DA MÁQUINA DE CAFÉ (Fig A)...................................Pág. 37
2. DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDO (Fig B).............................Pág. 37
3. PREMISSA...Pág. 37
4. INSTALAÇÃO..Pág. 37
5. INSTRUÇÕES PARA O PRIMEIRO FUNCIONAMENTO...................Pág. 38
6. DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ...Pág. 38
7. BOTÃO DE SAÍDA DE VAPOR..Pág. 38
8. RESERVATÓRIO DA ÁGUA VAZIO..Pág. 39
9. REGULAÇÃO DO JACTO DE ÁGUA DA CALDEIRA........................Pág. 39
10. USO DE MONODOSES DE CAFÈ..Pág. 39
11. UTILIZAÇÃO DO CAFÉ MOÍDO (Fig F)..Pág. 39
12. COMO SE PREPARA UM CAFÉ EXPRESSO...................................Pág. 39
13. COMO SE PREPARA UM CAPPUCCINO...Pág. 39
14. COMO SE PREPARA UM CHÁ EM FOLHAS....................................Pág. 39
15. COMO SE PREPARA UM CHÁ USANDO ÁGUA QUENTE..............Pág. 40
16. LIMPEZA E MANUTEÇÃO..Pág. 40
17. ACESSÓRIOS...Pág. 40
18. SERVIÇO DE APOIO AOS CLIENTES .... Pág. 40

1.DESCRIÇÃO DA MÁQUINA DE CAFÉ (Fig A – pag. 2)

A1. Porta-filtro para monodoses de café
A2. Porta-filtro para café em pó
A3. Filtro de 2
A4. Filtro de 1
A5. Adaptador para café moído
A6. Tubo vapor
A7. Acessório para fazer espuma
A8. Chave hexagonal para a fixação dos parafusos
A9. Colher doseadora para café moído
A10. Filtro de água
A11. Recipiente de recolha das gotas
A12. Filtro
A13. Acessório para compactar o café
A14. Porca de fixação do tubo do vapor
A15. Casquilho porta-filtro
A16. Interruptor geral 0/I
A17. Leds da bancada de trabalho
A18. Tampa do reservatório de água
A19. Reservatório de água

DADOS TÉCNICOS:

Alimentação:…………….....................… 230 V
Pressão da bomba de café:...................15 bar
Pressão da bomba de vapor: ....2.5 bar
Potência absorvida pela caldeira do café:....800 W
Potência absorvida pela caldeira do vapor:..800 W
Potência total absorvida: ....1665 W
Capacidade do reservatório de água:.......... 2 l

2. DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDO (Fig B – pag.35)

Luz verde	[B1]	Indica que a máquina de café está ligada;
Luz verde	[B2]	Indica que a caldeira do café está aquecendo (lampejar) ou está pronta para a utilização (luz fixa);
Luz verde	[B3]	Indica que a caldeira do vapor está aquecendo (lampejar) ou está pronta para a utilização (luz fixa);
Luz verde	[B4]	Indica a extracção de vapor;
Luz vermelhja	[B5]	Indica que o reservatório de água está vazio;
Botão	[B6]	Activa/desactiva a extracção da caldeira do café;
Botão	[B7]	Liga/Desliga a caldeira do vapor;
Botão	[B8]	Activa/desactiva a extracção da caldeira do vapor;
Torneira	[B9]	Regula o jacto de água da caldeira do café.

3. PREMISSA

Para optimizar o uso da nova máquina de café, pedimos que leiam com atenção todas as instruções contidas no presente manual antes de efectuar a instalação e antes de pôr a máquina em funcionamento.

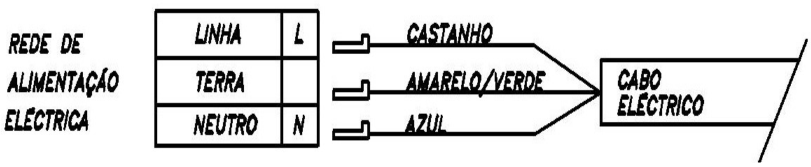
Atenção
Para obter melhores resultados, o grupo filtrante deve estar muito quente. Portanto, usar a máquina com o máximo cuidados para evitar queimaduras acidentais.

- Esta máquina só deve ser usada por pessoas adultas e dever ser mantida fora do alcance das crianças.
- As partes externas ficam muitos quentes quando a máquina está acesa e permanecem quentes por breve tempo mesmo após ter desligado a máquina.
- Desligar a máquina da tomada de alimentação eléctrica antes de fazer as operações de limpeza.
- Caso a máquina não funcione correctamente e as instruções contidas no manual não dêem explicações suficientes a esse respeito, pedimos que contactem o nosso gabinete de assistência e que peçam a intervenção de um técnico autorizado.
- As reparações devem ser feitas somente por técnicos especializados.
- Os materiais utilizados para a embalagem são eco-compatíveis e podem ser reciclados. Eliminar os materiais da embalagem respeitando as normas sobre o ambiente.

4. INSTALAÇÃO

Ligações eléctricas

Possibilidade de ligação



- Controlar os dados na etiqueta da máquina de café verificando se correspondem à tensão de alimentação e à potência utilizadas para a pôr em funcionamento.
- Antes de fazer as ligações eléctricas, verificar a eficiência da ligação à terra. A ligação à terra da máquina de café é obrigatória por lei. O Construtor declina toda a responsabilidade por eventual lesão pessoal ou dano material provocados pela inobservância desse requisito.
- Para os modelos sem ficha, montar uma ficha standard capaz de suportar a carga específica do cabo eléctrico. O condutor de terra é amarelo e verde. A ficha deve ser acessível.
- Se preferirem, podem fazer a ligação eléctrica fixa montando um interruptor automático multipolar com um intervalo de interrupção de pelo menos 3 mm entre a placa de aquecimento e a rede eléctrica.
- Para ligar o cabo eléctrico da máquina de café, soltar e remover a tampa do quadro de terminais para aceder aos contactos que se encontram no seu interior. Fazer a ligação fixando o cabo na sua posição com a braçadeira fornecida e colocar novamente a tampa do quadro de terminais.
- Caso seja necessário substituir o cabo, os condutores de terra (amarelo/verde) devem ser sempre 10 mm mais compridos que os condutores de linha.
- Se for necessário substituir o fio eléctrico, a montagem dos terminais ou o comprimento dos condutores entre o ponto de fixação do fio e os terminais deve permitir que os condutores activos (Linha e Neutro) estiquem-se

antes do condutor de ligação à terra, se o fio sair do seu dispositivo de fixação.Se o cabo for danificado, deve ser substituído por um outro que será fornecido pelo serviço de assistência técnica.

Fixação da máquina de café ao plano de trabalho (Fig C-D pag.2)

- Marcar no móvel os pontos de posicionamento dos suportes de fixação.
- Fixar os suportes de bloqueio ao móvel, preste atenção ao posicionar as porcas na caixa conforme ilustra a figura C
- Posicionar a máquina de café no móvel da cozinha no qual se deseja instalar.
- Os furos para os parafusos de fixação encontram-se: na parte interna da área onde está situado o reservatório da água, à direita conforme ilustrado (Fig.D).
- Fixar a máquina de café com os parafusos hexagonais fornecidos. (Fig. A18)

5. INSTRUÇÕES PARA O PRIMEIRO FUNCIONAMENTO

Enchimento do reservatório de água (fig. E pag.3)

- Empurrar a tampa do reservatório de água (Fig A18) para a direita
- Retirar o reservatório do respectivo alojamento (Fig A19)
- Encher com água doce e colocá-lo novamente no seu alojamento, fechar a tampa (Fig A18)
- Verificar se o filtro (Fig A10). Mergulhar o filtro em água fria por alguns minutos antes de usá-lo pela primeira vez.

Se a máquina de café não for usada por muito tempo, substituir a água do reservatório antes de a usar.

Funcionamento da máquina

- Acender a máquina premindo o Interruptor geral 0/I (Fig A16)
- A Luz verde [B1] acende-se e contemporaneamente a Luz verde da caldeira do café [B2] fica intermitente indicando que a caldeira está aquecendo.
- Luz vermelho [B5] Indica que o reservatório de água está vazio.
- Aguardar até a Luz verde [B2] parar a intermitência e ficar com luz fixa; a este ponto a máquina está pronta para ser usada.

6. DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

A extracção de café pode ser activada no modo **"MANUAL"** ou **"PROGRAMADO"**, utilizando o botão de extracção do café [B6] da seguinte maneira:

❖ Modo **"MANUAL"** de extracção do café: Activa-se a extracção pressionando e soltando o botão [B6] (por menos de um segundo). A máquina tira café normalmente. Para interromper a extracção, é só carregar novamente no botão [B6].

❖ Modo **"PROGRAMADO" de extracção do café** : Com esta configuração é possível memorizar um tempo de extracção do café que pode ser activado a qualquer momento:

- o *Memorização da duração da extracção de café*. Para activar esta função, deve-se manter pressionado o botão [B6] por mais de 5 segundos. Mantendo pressionado o botão [B6], será memorizado o tempo efectivo de extracção de café.
  Alcançado o tempo desejado, solte o botão [B6] e pressione-o logo em seguida duas vezes.
  É possível memorizar um tempo de extracção por vez. Repetindo a operação, será apagada a memorização feita antes.
- o *Utilização da duração da extracção de café programada.* Para utilizar a memória de extracção programada, é só manter pressionado o botão [B6] por um tempo de 1 a 5 segundos.
  Após ter soltado o botão [B6], a extracção de café continua por um tempo correspondente ao memorizado.

7. BOTÃO DE DISTRIBUIÇÃO DO VAPOR

- Active a caldeira do vapor pressionando o botão [B7].
- A Luz verde [B3] começa a lampejar para indicar que a caldeira do vapor está aquecendo.
- Aguarde até quando a luz verde [B3] parar de lampejar e ficar com a luz fixa; de seguida, a máquina está pronta para o uso.

Como aquecer um líquido (leite, chá, etc.) utiliza-se o ejector de vapor e um recipiente metálico apropriado, que deve ser alto e estreito, com cabo.

- o Enquanto o vapor sai, recomenda-se mover lentamente o recipiente de baixo para cima e vice-versa de modo a misturador o líquido enquanto está aquecendo.
- o Deve-se controlar que o ejector fique sempre dentro do recipiente.
- o É necessário girar o ejector de vapor para fora da máquina e fazer as operações acima descritas, tendo o cuidado de segurar muito bem o recipiente.
- o Após a extracção de vapor, gire novamente o ejector para cima da bandeja de recolher gotas e deixe gotejar.

A distribuição do Vapor pode ser activada no modo **"MANUAL"** ou **"PROGRAMADO"**, utilizando o botão de extracção do vapor [B8] da seguinte maneira:

❖ Modo **"MANUAL" de extracção do vapor**: Activa-se a extracção pressionando e soltando o botão [B6] (por menos de um segundo). A máquina tira café normalmente. Para interromper a extracção, é só carregar novamente no botão [B8].

- Modo **"PROGRAMADO" de extracção do vapor** : Com esta configuração é possível memorizar um tempo de extracção do café que pode ser activado a qualquer momento:

  - *Memorização da duração da extracção de vapor*. Para activar esta função, deve-se manter pressionado o botão [B6] por mais de 5 segundos. Mantendo pressionado o botão [B6], será memorizado o tempo efectivo de extracção de café.
    Alcançado o tempo desejado, solte o botão [B6] e pressione-o logo em seguida duas vezes.
    É possível memorizar um tempo de extracção por vez. Repetindo a operação, será apagada a memorização feita antes.
  - *Utilização da duração da extracção de vapor programada.* Para utilizar a memória de extracção programada, é só manter pressionado o botão [B6] por um tempo de 1 a 5 segundos.
    Após ter soltado o botão [B6], a extracção de café continua por um tempo correspondente ao memorizado.

8. RESERVATÓRIO DA ÁGUA VAZIO

- A luz vermelhja [B5] acende quando o reservatório de água está vazio.
- Os modos de extracção de café e de vapor são interrompidos, inclusive o aquecimento da caldeira do vapor.
  Atenção! : a caldeira do café permanece ligada
- Uma vez cheio o reservatório de água, é possível seleccionar a função activada anteriormente.

9. REGULAÇÃO DO JACTO DE ÁGUA DA CALDEIRA

- Rodar a Torneira [B9] no sentido anti-horário de "+" para "-" para diminuir a quantidade de água que sai da caldeira do café. Usar este procedimento para preparar bebidas como chás ou infusões que requerem um fluxo de água menor e mais lento.

10. USO DE MONODOSES DE CAFÉ

- O uso de monodoses de café é um modo prático e higiénico para fazer o café graças ao especial acondicionamento que evita a perda de café, são também fáceis de eliminar após a sua utilização.
- Acender a máquina (Fig. A16).
- Inserir uma pastilha no porta-filtro (Fig. A1) e colocá-lo no casquilho de suporte (Fig. A15) fixá-lo correctamente rodando a pega do porta-filtro da esquerda para a direita.
- Colocar a chávena sob o bico (Fig. A1).
- Verificar Luz verde da caldeira [B2] não está intermitente.
- Premir o botão café [B6].
- Premir novamente o botão café [B6] para interromper a distribuição

Retirar o porta-filtro do casquilho e retirar a pastilha.

11. UTILIZAÇÃO DO CAFÉ MOÍDO (Fig F – pag.4)

A máquina pode ser usada com café moído. A caldeira do café é predisposta para as pastilhas, mas é possível instalar um adaptador.
Siga estas instruções.

- Desligue a máquina de café e, para prevenir queimaduras, recomenda-se aguardar até quando a máquina arrefecer. Todavia, é melhor proteger as mãos com luvas.
- Utilizando uma chave de parafuso, solte o parafuso que fixa o filtro de água para pastilhas à caldeira do café (recomenda-se não perder o antigo parafuso).
- Engate o adaptador (1) na unidade de extracção (3), bloqueando-os juntos com um parafuso(2).

12. COMO SE PREPARA UM CAFÉ EXPRESSO

- Para obter um óptimo café expresso é necessário verificar se a máquina de café está limpa.
  (Limpar o grupo filtro após cada utilização).
- Aquecer as chávenas antes de as encher.
- Verificar se o café está comprimido usando Acessório para compactar o café (Fig. A13).
- A qualidade e a moagem grão de café podem influenciar o sabor.
- Com a máquina de café é fornecida uma colher doseadora (fig A9). **Uma única dose de café moído corresponde à quantidade necessária para uma chávena.**

13. COMO SE PREPARA UM CAPPUCCINO

Recomenda-se prestar a máxima atenção ao fazer as operações descritas, pois a máquina emite um jacto de vapor.

- Com esta máquina de café pode-se preparar um cappuccino rico de espuma de duas maneiras diferentes.
- Método 1: usar o "tubo de vapor" (Fig. A6) mergulhando o bico do vapor no recipiente do leite. Premir botão [B7] para acender a caldeira do vapor. La Luz verde [B3] indica que a máquina está aquecendo. Quando la Luz verde [B3] passa de intermitente a fixo, significa que a máquina está pronta para ser usada.
- Premir o Botão [B8] para a distribuição do vapor para distribuir o vapor, manualmente ou automaticamente. Quando o vapor começa a sair, agitar o recipiente do leite para cima e para baixo lentamente, até o leite começar a produzir espuma para o cappuccino.
- Da mesma maneira podem-se aquecer outras bebidas, como água, punch etc.

Atenção: o bico do vapor e o bico de distribuição devem ser limpos todas as vezes que forem usados descarregando repetidamente vapor. É melhor fazer as operações de limpeza após os componentes terem arrefecido e separar o bico do vapor do bico de distribuição do vapor. Limpar cuidadosamente usando um pano ou uma esponja limpos. Quando o leite arrefece, cria resíduos que entopem o furo de saída do vapor fazendo funcionar mal a máquina. (Fig. E, pag.4)

- Método 2: retirar o tubo do vapor (Fig. A6) e substitui-lo pelo especial acessório para cappuccino (Fig. A7) disponível para a máquina. Esta operação é extremamente fácil porque as várias partes são intercambiáveis e basta simplesmente introduzir o elemento de união que se encontra sob o painel de comando (Fig. A14).
- **Atenção:** os vários componentes permanecem quentes por algum tempo mesmo após ter desligado a máquina e portanto podem provocar queimaduras.
- Premir o botão [B7] para acender a caldeira. La Luz verde [B3] intermitente indica que a máquina está aquecendo. Quando la Luz verde [B3] fica fixo a máquina está pronta para ser usada.

Após ter introduzido o acessório para cappuccino na máquina, mergulhar o tubo no recipiente do leite. Colocar a chávena sob do bico de distribuição e premir o botão para iniciar a distribuição do vapor Botão [B8] manualmente ou automaticamente. O bico produzirá a espuma para preparar o cappuccino.

Atenção: limpar sempre o acessório para cappuccino após a sua utilização, mergulhando o tubo num recipiente com água limpa e fazer sair o vapor repetidamente. Isto para limpar o tubo e remover eventuais resíduos. Quando o leite arrefece, cria resíduos que entopem o furo de saída do vapor.

14. COMO SE PREPARA UM CHÁ EM FOLHAS

- Usar o porta-filtro (Fig. A2) com a taça porta-filtro (Fig. A3 o A4)
- Compactar as folhas de chá com o respectivo acessório (Fig. A13)
- Colocar o porta-filtro (Fig. A2) no casquilho (Fig. A15) e rodar da esquerda para a direita verificando se está bem fixado.
- Regular la Torneira do jacto de água da caldeira [B9] para a posição desejada. Quando mais baixa for a regulação, mais forte será o chá.
- Verificar se la luz vermelhja da caldeira [B5] não está intermitente.
- Premir o botão do café [B6].
- Premir o botão [B6] outra vez para interromper a distribuição.
- Extrair o porta-filtro do casquilho e limpá-lo.

15. COMO SE PREPARA UM CHÁ USANDO ÁGUA QUENTE

Recomenda-se prestar a máxima atenção ao fazer as operações descritas, pois a máquina emite um jacto de vapor.

- Colocar o bico do vapor (Fig. A6) na porca de suporte (Fig. A14).
- Colocar uma chávena por baixo do tubo de vapor (Fig. A6).
- Acender a máquina (Fig. A16).
- Acender / apagar o botão do vapor [B7]. La luz verde [B3] fica intermitente enquanto a caldeira aquece. Quando La luz verde [B3] fica fixo, significa que a máquina está pronta para fazer a distribuição.
- Premir o botão de distribuição do vapor [B8] para iniciar.
- Uma vez aquecida suficientemente a água da chávena, pressione novamente o botão [B8]. De seguida, é possível colocar uma saqueta com a dose de chá e aguardar até quando o infuso estiver pronto.

16. LIMPEZA E MANUTEÇÃO

- É aconselhável limpar as partes externas da máquina só com água quente e detergente usando um pano macio ou uma esponja. Não se devem usar detergentes abrasivos.
- Extrair periodicamente e limpar o recipiente de recolha das gotas (fig. A11). Também pode ser lavado na máquina da loiça.
- Substituir o filtro de água (fig. A10) quando se nota que contém grãos brancos. O filtro está disponível no nosso serviço de peças de substituição.
- Verificar se o porta-filtro ou o bico do vapor estão frios antes de iniciar as operações de limpeza.

17. ACESSÓRIOS

- A máquina de café possui dois porta-filtros (Fig A1 e A2). O porta-filtro (Fig A2) usa-se com o filtro de um e de dois (Fig A3 e A4). O segundo (Fig A1) usa-se com as monodoses de café.
- Pode-se usar a gaveta para colocar as chávenas e os pires, e no outro compartimento podem-se colocar outros acessórios como os filtros.

17. SERVIÇO DE APOIO AOS CLIENTES

Antes de contactar o serviço de assistência técnica:

Se a máquina de café não funcionar, recomendamos:

- ➢ verificar se a ficha está ligada correctamente à tomada de corrente.

Se não conseguir localizar a causa do funcionamento irregular:

- ➢ desligue a máquina e contacte o Serviço de Assistência Técnica.